Kluci v akci

Zapékaná francouzská cibulová polévka

4 porce

Tato francouzská cibulačka je pro fajnšmekry. Vůbec nelitujte si kvůli ní zakoupit láhev bílého portského vína. Párkrát do roka si ji uvařte a dostanete se na francouzský venkov, který dokáže ocenit a na pravém místě a ve správném množství použít portugalské bohatství.

500 g cibule (může být 400 g bílé + 100 g červené cibule)
80 g másla
20 g hladké mouky
1 litr zeleninového vývaru
2 lžíce bílého portského vína
75 g strouhaného Ementálu
1 žloutek
2 lžíce smetany
4 plátky francouzské bagety nebo bílé veky

1. Máslo rozehřejeme a na něm zpěníme cibuli při mírné teplotě a smažíme dozlatova, zasypeme moukou, osmahneme a zalijeme vývarem, osolíme, opepříme a při mírné teplotě vaříme 15 minut, poté dochutíme portským vínem.

2. Bagetu nebo bílý chléb opečeme z obou stran dozlatova a potom posypeme strouhaným sýrem, který jsme smíchali se žloutkem a smetanou.

3. Polévku nalijeme do misek, položíme na ni bagetu se sýrem a pár minut zapečeme v troubě a ihned podáváme.

© Česká televize – www.ceskatelevize.cz