

Cibuľačka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na masť opečieme cibuľu nakrájanú na hrubšie kolieska, zalejeme vývarom a chvíľu povaríme, aby zmäkla. Polievku okoreníme, prípadne podľa chuti ešte dosolíme. Do ohňovzdorných misiek rozdelíme porcie chleba, ktorý sme nakrájali na kocky a osmažili na masť. Posypeme tvarôžkami nakrájanými na malé kúsky, zalejeme polievkou a dáme prudko zapieť do predhriatej rúry.

Ingrediencie

- **Olomoucké tvarôžky Malé 100 g** - 400 g
- **Cibuľa voľná** - 250 g
- **Sadlo** - 25 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1500 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Buchweizen Schnitten BIO 250 g** - 140 g
- **Natur hovädzí bujón 60 g** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

