

Francouzská cibulačka se sýrovými toasty a sýrem Madeland

🕒 60 minut

náročnost ●●○○

Francouzská cibulačka vás krásně zahřeje a provoní kuchyni tymiánem. Samozřejmě nesmí chybět sýrové krutony zapečené s Madelandem.



Ingredience (na 4 porce)

- 4 cibule
- 100 ml sektu
- 400 ml drůbežího vývaru
- Jihočeské máslo
- bageta
- 1 balení sýru Madeland
- tymián
- olivový olej

Návod na přípravu:

V kastrůlku rozeňřejeme Jihočeské máslo a orestujeme cibuli nakrájenou na kolečka. Osolíme, opeříme a restujeme do zhnědnutí. Poté necháme chvíli pod pokličkou odstát. Přilijeme sekt, vývar a přidáme čerstvý tymián. Bagetu nakrájíme na plátky a opečeme z obou stran na olivovém oleji. Polévku nandáme do misek, nasypeme nastrouhaný sýr Madeland, navrch položíme opečenou bagetku s plátkem sýra Madeland a vložíme zapéct do trouby. Po upečení ozdobíme tymiánem a můžeme podávat.