

Cibuľová polievka so syrovými guličkami

Potrebuje

- - 3 stredne veľké cibule
- - 60 g masla
- - soľ, mletú rascu, vegetu
- - 8 dl slabého vývaru
- - 2 dl polotučného mlieka
- - 50 g hladkej múky
- - pažitka
- - Syrové guličky:
- - 1 vajce
- - 30 g strúhanky
- - olej
- - 100g tvrdého syra Karička

Postup

Na rozpustenom masle orestujeme cibuľu nakrájanú na mesiačky, posypeme mletou rascou. Keď bude cibuľa sklovitá zalejeme ju polovicou vývaru a necháme zovrieť. V inom hrnci zohrejeme zvyšné maslo a postupne pridáme hladkú múku a miešame, kým zápraška nezíska zlatú farbu. Za stáleho miešania metličkou ju zalejeme zvyšným vývarom. Keď je bez hrčiek, vlejeme do nej cibuľový základ. Spolu povaríme 15 minút. Potom vlejeme mlieko a povaríme ešte aspoň 2 min. Polievku dochutíme soľou a vegetou. Polievku servírujeme posypanú petržlenovou vňaťou a so syrovými guličkami, ktoré si pripravíme nasledovne. Tvrdý syr Karička najemno nastrúhame, pridáme strúhanku a vajce. Poriadne premiešame a vytvoríme guličky, ktoré v horúcom oleji vypražíme do zlatista a vložíme do polievky pred podávaním. Ozdobíme pažitkou.

Tento recept nám posielala: Milka z Revúcej
náročnosť: nízka
čas: 35 minút
porcie: 4