

500 g cibule

3 polévkové lžíce oleje

4 větvičky tymiánu

2 lístky šalvěje

lžíce bílého vinného octa

1,5 dl bílého suchého vína

lžíce hladké mouky

1 litr [zeleninový vývar](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Zeleninov%C3%BD+v%C3%BDvar)

sůl, pepř

Rozehřejeme olej a přidáme na půlkolečka nakrájenou cibuli. Za stálého míchání restujeme pět minut. Stáhneme plamen na minimum a přidáme bobkový list, šalvěj a tymián.

Restujeme 1 až 1,5 hodiny, občas zamícháme. Cukr obsažený v cibuli zkaramelizuje. Nepatrně přichycenou cibuli odlepíme lžící vinného octa a přidáme víno. Necháme odpařit a poté zaprášíme moukou, chvíli opékáme a následně přidáme horký vývar. Vaříme ještě půl hodiny a dochutíme solí a pepřem.

(Zapečeme bagetu nabo toast z bílého chleba se sýrem pod grilem a podáváme k polévce.)