



### **Krémová cibulová polévka se zakysanou smetanou a slaninovým chipsem**

#### **Suroviny:**

Cibule – 500 g

Cukr krupice – 50 g

Bílé víno – 200 ml

Rozmarýn, tymián – 1 větvičku

Zeleninový vývar nebo voda – 500 ml

Hladká mouka – 50 g

Smetana – 200 ml

Sůl

Bílý pepř mletý

Pažitka

Zakysaná smetana – 80 g

Anglická slanina – 40 g

Olej – 100 ml

## **Postup:**

Cibuli oloupeme a nakrájíme na proužky. Část oleje rozežřejeme v kastrolu a vložíme cibuli. Cibuli restujeme dozlatova, poté zasypeme cukrem a pokračujeme v restování, dokud se cukr nerozpustí. Pak přilijeme bílé víno, necháme vyvařit alkohol a zalijeme vodou nebo zeleninovým vývarem.

Osolíme, opeříme, větvičky rozmarýnu a tymiánu svážeme k sobě a vhodíme do polévky. Polévku necháme vařit, dokud cibule úplně nezměkne. Potom vyjmeme svazek bylinek a polévku rozmixujeme tyčovým mixérem. Ze zbylého tuku a hladké mouky si uděláme světlou jíšku a zahustíme polévku. Polévku provaříme (dokud nebude cítit mouka). Nakonec přilijeme smetanu a krátce povaříme, popřípadě dochutíme. Pažitku nasekáme najemno a smícháme se zakysanou smetanou.

Plátky slaniny vložíme na plech a dáme péct do trouby. Pečeme tak dlouho, dokud se nevypeče veškerý tuk ze slaniny a nevznikne chips.

Hotovou polévku nalijeme do talíře, vložíme noček ze zakysané smetany a ozdobíme chipsem ze slaniny, můžeme zakápnout i pažitkovým olejem.