

Polévka cibulačka s houbami, jak ji připravovala moje šumavská babička

<https://varimesmarcelou.cz/polevky/polevka-cibulacka-s-houbami-jak-ji-pripravovala-moje-sumavska-babicka.html>

Připravit si polévku cibulačku před osmdesáti roky v šumavských domácnostech nebylo nijak finančně náročné a hub bylo vždycky dost. Když se zabila slepice, připravil se silný vývar a z masa se udělaly nastavované karbanátky, aby se na každého dostalo.

Já ve své kuchyni v průběhu roku spotřebuji minimálně 30 kg [cibule](#). Vaření bez cibule si neumím vůbec představit. Bylo sice období, kdy jsem cibuli jíst nemohla, protože se žlučník vzpíral a následně bez žlučníku to byl velký problém. Naštěstí je tato doba minulostí a já si s velkým gustem, i když opatrně, pochutnávám na cibuli.

Na přípravu 6 porcí cibulačky s houbami budeme potřebovat

- 3 velké [cibule](#) (celkem 250 - 300 g)
- 200 g čerstvých světlých hub (lišky, klouzky, bedly, kozáci, hlíva ústříčná, holubinky)
- 80 g másla nebo sádla
- 1,5 l kuřecího vývaru (vodu nepoužívejte, ale můžete použít bujón)
- 1 polévkovou lžící hladké mouky
- Sůl
- Pepř
- Lístky z 2 větviček tymiánu
- Trochu nasekaných [jehliček rozmarýnu](#)
- Na dozdobení nasekanou [petrželku](#) a pažitku

Dále si připravíme

- 2 rohlíky
- Máslo
- 4 plátky anglické slaniny
- 50 g sýra

Postup přípravy cibulačky s houbami

Z nakrájených hub na kostičky vydusíme na pánvi vodu. Pro začátek můžeme přidat do pánve 2 polévkové lžice vody, aby se houby nezačaly připalovat. Více ne, protože sami po chvíli pustí svoji vlastní vodu, a věřte, že jí mají dost.



Postup smažení hub

Zdroj: Marcela Hackerová

Když se tekutina z pánve vydusí, přidáme polovinu z připraveného másla a houby za občasného promíchání smažíme 5 minut.

Pánev odstavíme. Houby mírně osolíme, opeříme a promícháme.

Do hrnce, ve kterém se bude polévka vařit, vhodíme druhou polovinu z připraveného másla a začneme zahřívat.

Oloupanou [cibuli](#) nakrájíme na měsíčky nebo kolečka cca 5 mm silná a přidáme ji do hrnce k máslu.



Postup smažení cibule

Zdroj: Marcela Hackerová

Lístky z tymiánových větviček odrheme a společně s nasekaným [rozmarýnem](#) je přidáme k cibuli. Babička samozřejmě tymián ani rozmarýn nepoužila. Ta do uvařené polévky přidala trochu majoránky.

Cibuli nesmíte připálit, ovlivnilo by to výslednou chuť polévky.

[Cibuli](#) na másle restujeme za občasného promíchávání, až na zlatohnědou barvu. Trvá to minimálně 20 minut. Ale pozor, cibule se nesmí pálit.

Do opečené cibule přidáme polévkovou lžící hladké mouky a ještě 2-3 minuty restujeme. A nyní opečenou cibuli zalijeme vařícím kuřecím vývarem. Polévku zamícháme, přiklopíme a na mírném ohni ji provaříme 10 minut.

TIP : Pro zvýraznění chuti můžete přidat kousek [chilli papričky](#).

Nyní si nakrájíme na šikmo plátky rohlíků, pomažeme je máslem, poklademe kousky slaniny a sýra. Necháme je pod grilem krátce zapéct do doby, než se sýr rozpustí a máslo vsákne.

Babička k polévce podávala krajíce tvrdšího opečeného chleba. Většina strážníků si opečený chleba potírala syrovým česnekem. Vy to ale nedělejte, protože česnek přebije jemnou a lahodnou chuť cibulové polévky.

Nepoužívejte česnek do cibulačky, i když ho máte rádi.

Na úplný závěr do polévky vložíme připravené a osmažené houby na másle. Vše promícháme a chuť polévky doladíme solí a mletým černým pepřem. Podáváme společně s opečenými plátky rohlíků a polévku posypeme nasekanou [petrželkou](#) a pažitkou.

Polévka má jemnou chuť a krásně voní osmaženou cibulí.