Francouzská cibulačka

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
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, chvilku 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.)