

Plněné cibule

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velké cibule 4 ks
- Olej na vymazání pekáčku 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Žampiony 200 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Rozmarýn 2 lžička
- Šalvěj 1 lžička
- Balzamikový ocet 2 lžička
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Sójová omáčka 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibule opláchněte a osušte, rozložte je do vymazaného pekáčku a pečte při 170°C asi 15 minut. Potom cibule vyjměte a nechte zchladnout. Odkrojte vršky a vydlabejte tak, aby stěny tvořily jen dvě vrstvy dužiny.

2. Česnek nakrájejte na plátky. Žampiony pokrájejte nadrobno. Vydlabanou dužinu cibulí nasekejte. Na pánvi rožehřejte olej a orestujte na něm česnek se žampiony. Vmíchejte cibulovou dužinu. Směs dochuťte bylinkami, sójovou omáčkou a octem.

3. Cibulové mističky naplňte připravenou nádivkou a na 20 minut vraťte do trouby zapéct.