

Plněné cibule

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- velké cibule 4 ks
- debrecínský bok 150 g
- vejce 2 ks
- krajíčky tmavý toastový chleba 3 ks
- petrželka 0.5 svazek
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- kousek másla 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule oloupeme, podélně přepůlíme a vložíme do osolené vody. Přivedeme k varu a povaříme asi 5 minut. Potom cibule vyjmeme, vyloupneme středy, které nakrájíme na malé kousky, a cibulové misky naskládáme do zapékací misky.

Nasekané vnitřky cibulí smícháme s debrecínským bokem nakrájeným na malé kostičky, s rozšlehanými vejci, pokrájeným toastovým chlebem, petrželkou, špetkou soli a pepře.

Nádivkou naplníme cibule. Na každou dáme ještě tenký plátek másla a pokrm trochu podlijeme vývarem z cibulí.

Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C přibližně 15–20 minut. Podáváme teplé.

Poznámka:

Před dopečením můžeš cibule posypat jemně nastrouhaným sýrem. Výborně se bude hodit např. čedar.