

Pečené cibule

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- červená cibule 6 ks
- bylinkové máslo 120 g
- mořská sůl 1 ks
- **podle chuti**
- tymián 1 ks
- sůl 1 ks
- citronová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Troubu předehřejeme na 220°C.

Cibule oloupeme a seřízneme tak, aby dobře stály. Z vrchu je nařízneme, asi 1,5 cm pod okraj.

Bylinkové málo utřeme s tymiánem, solí a pár kapkami citronové šťávy do pěny. Trošku otevřeme cibule a naplníme je bylinkovým máslem a tím, co zbude je potřeme.

Zapékací misku vysypeme mořskou solí a cibule na ni rozložíme. Cibule pečeme přibližně půl hodiny.

Pečené cibule můžeme ihned servírovat.

