

Nadívané cibule

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cibule 4 ks
- Brambory 3 ks
- Anglická slanina 100 g
- Petrželka 1 hrst
- Hrubá mouka 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cibule oloupeme a podélně je rozkrojíme na půlky. Vložíme je do hrnce, zalijeme vodou, osolíme, přivedeme k varu a povaříme asi 15 minut. Pak vývar slijeme a uschováme. Z půlek cibulí částečně vyloupneme vnitřky a vzniklé cibulové mističky naskládáme těsně vedle sebe do pekáčku. Brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Anglickou slaninu také nastrouháme nebo nasekáme najemno a smícháme s nastrouhanými bramborami, vejcem, hrubou moukou a petrželkou. Směs osolíme, opepříme a naplníme jí vydlabané půlky cibulí. Podlijeme je vývarem z cibulí, vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme asi 35 minut dozlatova.