

Pečené cibulky plnené rozpečenými tvarôžkami so slaninkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vo veľkom hrnci privedte do varu dostatočné množstvo vody. Vložte do nej celé neolúpané cibule (8 ks) aj so šupkou a nechajte 15 minút variť, až budú skoro mäkké. Uvarené ich vyberte a schladte v studenej vode. Potom zrežte vršok cibule a olúpte vonkajšiu uschnutú šupku. Malým ostrým nožíkom a lyžičkou opatrne vydlabte stredy cibulí tak, aby ste pri každej ponechali 2 až 3 vonkajšie vrstvy. Ak sa na spodku niektorej cibule urobila dierka, použite zvnútra kúsok z odstránenej vrstvy ako záplatu. Zhruba polovicu cibuľových vnútrojškov nevyhadzujte, budete ich potrebovať. Anglickú slaninu nakrájajte na kocky a opečte na panvici. Akonáhle pustí trochu tuku, pridajte k nej pokrájané cibuľové stredy a nechajte ešte ďalších 5 až 10 minút zmäknúť. Potom dajte do misky a nechajte trochu vychladnúť. Hriankový chlieb rozsekaajte v mixéri na strúhanku. Tvarôžky nakrájajte na menšie kúsky a spolu so strúhankou a tymiánom primiešajte k slanine a opečenej cibuli. Rozdeľte do pripravených cibuľových „košíčkov“ a dajte na 30 minút do rúry na zapečenie.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Olomoucké tvarôžky Kúsky s rascou 125 g** - 80 g
- **Cibuľa voľná** - 500 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Tymián** - 2 g
- **Bread N Toast White BIO 400 g** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

