

Nadívané cibule



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

584 kalorií , **0 g** cukrů , **42 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/nadivane-cibule>

Příprava

Cibule zbavíme vrchní slupky a vložíme do vroucí osolené vody. Vaříme zhruba 15 minut, slijeme vodu a cibule necháme vychladnout. Zatím spaříme ve vroucí vodě rajčata, oloupeme je a nakrájíme na malé kostičky. Olivový olej rozpálíme, orestujeme pokrájený česnek, rajčata, přidáme rozmarýn a nakonec zakysanou smetanu. Směs osolíme, opepříme a podusíme asi 10 minut. Vychladlé cibule na obou koncích seřízneme, opatrně vydlabeme a plníme rajčatovou směsí. Každou cibuli zabalíme do plátku anglické slaniny a propíchneme špejlí. Vložíme do misky a zapékáme při 200 C asi 20 minut. Před podáváním ještě cibule posypeme strouhaným parmezánem.

Ingredience

- 6 větších cibulí
- 2 rajčata
- 2 stroužky česneku
- 4 špetky rozmarýnu
- 1 lžíce olivového oleje
- 3 lžíce zakysané smetany
- pepř
- sůl
- 6 plátků anglické slaniny
- 100-150 g strouhaného parmazánu

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení