Pečené cibulky plněné rozpečenými tvarůžky se slaninkou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Ve velkém hrnci přivedeme k varu dostatečné množství vody. Vložíme do ní celé neloupané cibule (8 ks) i se slupkou a necháme 15 minut vařit, až budou skoro měkké. Uvařené je vyjmeme a zchladíme ve studené vodě. Potom seřízneme svršek cibule a oloupeme vnější uschlou slupku. Malým ostrým nožíkem a lžičkou opatrně vydlabeme středy cibulí tak, abyste u každé ponechali 2 až 3 vnější vrstvy. Pokud se na spodku některé cibule udělala dírka, použijeme zevnitř kousek z odstraněné vrstvy jako záplatu. Zhruba polovinu cibulových vnitřků nevyhazujeme, budeme je potřebovat. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky a opečeme na pánvi. Jakmile pustí trochu tuku, přidáme k ní nakrájené cibulové středy a necháme ještě dalších 5 až 10 minut změknout. Potom dáme do misky a necháme trochu vychladnout. Topinkový chléb rozsekáme v mixéru na strouhanku. Tvarůžky nakrájíme na menší kousky a spolu se strouhankou a tymiánem přimícháme ke slanině a opečené cibuli. Rozdělíme do připravených cibulových „košíčků“ a dáme na 30 minut do trouby na zapečení.

Ingredience

- **Cibule volná** - 500 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 100 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 90 g
- **Toastový světlý chléb 165 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE