

Plněné cibulky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 cibulí

sůl

200 g tvarohového sýra

1 špetka tymiánu

Postup

Cibulky oloupeme a každou křížem asi 2 cm hluboko nařízneme. V osolené vodě je přibližně 5 minut povaříme. Necháme okapat. Potom cibulky opatrně roztáhneme a naplníme připravenou lučinou či bylinkovým sýrem. Na závěr posypeme tymiánem a zabalíme do alobalu. Opékáme asi 20 minut na horkém grilu.