

Cibule plněná houbovou nádivkou

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

8 větších cibulí

voda

sůl

lžička cukru

10 g sádla

(houbová nádivka)

trochu vývaru ze zeleniny anebo vývaru připraveného z masoxu.

Postup

Oloupané, očištěné cibule u kořínkové části trochu skrojíme, aby cibule pěkně stály, a pak je krátce povaříme v osolené, nepatrně přislazené vodě. Potom z každé cibule skrojíme vršek a střed cibule opatrně lžičkou vydlabeme, a to natolik, aby na cibuli zůstaly alespoň tři vnější dužnaté listeny. Vnitřky vydlabané cibule nadrobno rozsekáme, na sádle krátce podusíme, vychladlé přimícháme do připravené houbové nádivky a vydlabané cibule nádivkou naplníme. Naplněné přikryjeme seříznutým vrškem, narovnáme je vedle sebe do kastrolu, podlijeme trochou vývaru a v horké troubě dusíme až změknou. Dušení trvá asi 20 až 30 minut. Příloha: vařené brambory omaštěné rozškvařenou slaninou anebo bramborová kaše.