

## Cebula faszerowana szpinakiem

**DARIA899**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebule</b>	6 sztuk
<b>szpinak mrożony</b>	60 dag
<b>ser biały</b>	7 dag
<b>jajka</b>	3
<b>śmietana</b>	3/4 szklanki
<b>margaryna</b>	3 łyżki
<b>ketchup pikantny</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać w 2/3 wysokości ściąć ,wydrążyć. Miąższ i wierzchy zachować.Łyżkę margaryny rozgrzać ,włożyć wydrążone cebule i dusić obracając od czasu do czasu aż zaczną nabierać złotego koloru.Miąższ i obcięte wierzchy posiekać.Pozostałą margarynę rozgrzać na patelni przesmażyć cebulę.Szpinak odcisnąć wrzucić do rondelka,chwilę dusić.Do naczynia wbić jajka,rozmaćić.Ser przecisnąć przez praskę.W misce wymieszać szpinak,cebule jajka i ser.Dodać tyle śmietany by nadzienie nie było rzadkie.Przyprawić solą oraz pieprzem.Cebulę napełnić farszem ułożyć w żaroodpornym naczyniu i zapiekać 20minut w temperaturze 220C.Na każdą cebulę nałożyć ketchup.