

Faszerowana czerwona cebula



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dużych czerwonych cebul	10 szt.
borowików	40 dag
bryndzy	25 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	12 dag
oliwa	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać z wierzchnich stwardniałych liści, przetrzeć zwilżoną w ciepłej wodzie ściereczką i podzielić na dwie części. Z każdej połowy wyjąć kilka warstw. Wydrążone cebule ułożyć na desce, wyjęte środki drobno pokroić i zeszklić na rozgrzanej oliwie z oliwek. Do cebuli na patelni dodać oczyszczone, umyte i pokrojone grzyby. Masę cebulowo-grzybową podsmażać około 5 minut, zdjąć z ognia, lekko przestudzić i połączyć ze startym serem, tartą bułką i przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Wnętrza wydrążonych cebuli oprószyć przyprawami i napełnić przygotowanym farszem. Każdą połowę cebuli owinać odpowiednim kawałkiem folii aluminiowej posmarowanej oliwą, ukształtować pakieciki i grillować około 20 minut.