

Cibule zapečené s kozím sýrem a slaninou

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

4 ks	velká červená cibule (popř. mohou být i bílé či žluté)
150 g	slanina
150 g	kozí sýr
	čerstvý tymián (nemusí být)



Postup přípravy

Cibule oloupeme, vršek odkrojíme a středy opatrně vykrojíme nožem. Slaninu i kozí sýr nakrájíme na kousky, promícháme s nasekaným čerstvým tymiánem a touto směsí naplníme vnitřky vydlabaných cibulí. Přiklopíme vrškem seříznuté cibule a vložíme na plech vyložený pečicím papírem. Troubu předehřejeme na 200° Celsia a naplněné cibule v ní upečeme dozlatova (asi 30 minut). Zapečené cibule podáváme s bramborem nebo čerstvým chlebem a podle možností před servírováním ozdobíme čerstvým tymiánem.

Poznámka: Vydlabanou a pokrájenou cibuli použijeme například do guláše – výborný recept na **hovězí guláš** máme [ZDE](#)