

# Plněné cibulové mističky



Obtížnost:

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**2166** kalorií , **0 g** cukrů , **193 g** tuků , **102 g** bílkovin

**Autor:** andrea92

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plnene-cibulove-misticky>

## Příprava

Oloupanou cibuli podélně překrojíme. Oddělujeme jednotlivé cibulové mističky. Když jsou malé, zbytky nadrobno nasekáme. Párky a slaninu si nasekáme nadrobno. Cibuli, slaninu a párky vložíme na pánev a lehce osmažíme. Cibulové mističky osolíme, opepříme a na dno ještě vložíme lžičku smetany. Zbytek mističky doplníme osmaženou slaninou s cibulí a párkem. Navrch ještě nasypeme nastrouhaný sýr. Plech pokapeme olejem a rozložíme na něm cibulové mističky. Pečeme v předehřáté troubě na 220 °C dokud se nerozpustí sýr.



### Tip k receptu

Můžeme jako přílohu podávat zeleninový salát.

## Ingredience

- ✓ 4 cibule
- ✓ 200 g debrecinských párků
- ✓ 250 g anglické slaniny
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 150 g srouhaného Eidamu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Labužník, Hlavní chod