
Pieczone cebulki z ziołami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1696 razy.

800 g cebuli

100 ml wywaru warzywnego

40 g masła

60 g słodkiej śmietany

1/2 pęczka szalwii

łyżka tymianku

pieprz sól

Cebulę obrać , umyć . Każdą ponacinać głęboko na krzyż. Poukładać w formie do pieczenia, posolić , popieprzyć podlać rosołem. Na wierzch położyć wiórki masła. Piec ok. 45 minut w temperaturze 200 st. C. Śmietanę wymieszać z tymiankiem. Polać cebulę. Zapiekać 5 minut. Udekorować listkami szalwii.