



ZAPIEKANA CEBULA Z DODATKAMI

SKŁADNIKI:

- 4 czerwone cebule
- 100 g perłowej kaszy kuskus
- 1 opakowanie pasty z cukinii z suszonymi pomidorami Z Gruntu Dobre
- 80 g koziego sera pleśniowego
- 2 łyżki orzechów włoskich
- sól, świeżo mielony pieprz
- 1 pomarańcza
- gałązki rozmarynu

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebule obrać, odkroić końcówki i odciąć wierzch (mniej więcej 1/3 cebuli). Przy pomocy łyżki wyjąć środką (pozostawiamy dwie warstwy). Z otrzymanych środków przygotować 4 kawałki, które należy wykorzystać do zasłonięcia spodów (każdy z pojedynczej warstwy cebuli). Wydrążone cebule wrzucić na wrzątek i gotować przez około 5 minut. Osuszyć, a przygotowanymi wcześniej kawałkami wypełnić ich dno.
2. Kaszę ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Orzechy drobno posiekać. Dobrze schłodzone ser pokroić w niedużą kostkę.
3. Przestygniętą kaszę połączyć z pastą, doprawić solą i pieprzem do smaku, następnie wrzucić orzechy, ser i delikatnie wymieszać. Tak przygotowanym farszem wypełnić cebule i ułożyć je na papierze do pieczenia w naczyniu do zapiekania.
4. Cebule piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C (grzanie góra-dół) przez około 20 minut. Gotowe cebule udekorować rozmarynem i podać z cząstkami pomarańczy.