

Cebule z truflami pieczone w soli

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Cebule z truflami pieczone w soli

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 duże cebule - 1 kg grubej soli- do pieczenia - 4 gałązki tymianku - 1 ząbek czosnku -
- 4 żółtka - 100 g tartego sera - 200 ml sosu beszamelowego - 20 g świeżych truflí lub odrobina oliw -

Etapy przyrządzania:

1. Cebule w łupinach ponakłuwać widelcem od góry, ustawić na blasze i obsypać solą kamienną. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 150 stopni i piec, aż będą miękkie. Ostudzić, wyjąć z soli, ostrym nożem ściąć czubki. Łyżeczką wydrążyć miąższ, pozostawiając 1- 2 zewnętrzne warstwy cebul. Miąższ posiekać z grubsza i przesmażyć na wolnym ogniu na maśle, z czosnkiem i posiekanym tymiankiem. Dodać sos beszamelowy. Zdjąć z ognia i dodać połowę startego sera. Wymieszać, posolić i poczekać aż ser się rozpuści. Ułożyć wydrążone cebule z powrotem w soli, wstawiając je do tych samych otworów, w których się piekły i wypełnić do połowy usmażonym miąższem. Następnie nałożyć po żółtku, skropić oliwą truflową albo posypać kilkoma płatkami startych truflí, uzupełnić resztą cebulowego nadzienia, posypać tartym serem i zapiekać przez 10 minut aż nabiorą złotego koloru. Podawać na soli ze świeżo startymi na płatki truflami.

