



przepisy.pl

Cebulowe bomby z kaszanką



Składniki:

- kaszanka - 200 gramów
- cebule - 4 sztuki
- tarty oscypek - 50 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- olej - 2 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 0.5 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Obierz cebulę, zetnij ich wierzchy i wydrąż środek, pozostawiając dwie warstwy miększu.
2. Wyjmij kaszankę z osłonek i przełóż do miseczki.
3. Wymieszaj ją z tartym oscypkiem, majerankiem oraz przyprawą Delikat Knorr.
4. Wysmaruj folię aluminiową olejem. Następnie napelnij wydrążone cebule kaszanką, ułóż je na przygotowanej folii, po czym szczelnie zawiń. Grilluj cebule przez około 20 minut i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl