

Cepe imbracate in sunca afumata

Cepe imbracate in sunca afumata

Ingrediente :

6 cepe mari, 6 felii sunca afumata, 150 g cascaval, 5 linguri smantana, 1 catel de usturoi, sare, piper, rozmarin, scobitori pentru fixat

Preparare :

Cureti cepele de coaja si le pui la fiert intregi in apa cu sare 10 minute. Le scoti apoi miezul, il toci si-l calesti impreuna cu usturoiul pisat si rozmarin dupa gust. Adaugi smantana si 4 linguri de cascaval ras si mai lasi pe foc 5-10 minute, cat sa se lege compozitia. Umplii cepele cu amestecul de ceapa, usturoi si smantana, le "imbraci" in feliile de sunca, pe care le fixezi cu o scobitori, si le asezi intr-o cratita sau o tava unsa cu putin unt. Le presari cu cascaval si le dai la cuptor pentru 30 de minute, la foc potrivit.