

Cebulak ze słodką papryką



NATALIA46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

drożdże	5 gram
cebula	0,5 kg
woda	1 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

5 dag drożdży dodać do wody mineralnej i rozpuścić

Dodawać tyle mąki ile „zabierze”zaczyn.Lekko wyrobić i odstawić w ciepłe miejsce.

Nie zapomnij dodać soli.Piekarnik ustawić na 225 stopni.

Cebulę obrać, pokroić w kosteczkę posypać słodką papryką. Wrzucić na patelnię i zasmażyć na złoto.

Ciasto ułożyć na blaszce. Zasmażoną cebulkę wrzucić na ciasto i wsadzić do piekarnika. Piec 15-20 minut aż ciasto będzie gotowe.

Smacznego!