

## Cebulaki domowe



### ILONA ALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                     |            |
|---------------------|------------|
| <b>mąka</b>         | 80 dag     |
| <b>jajko</b>        | 1 sztuka   |
| <b>cukier</b>       | 2 łyżki    |
| <b>mleko</b>        | 150 ml     |
| <b>sól</b>          | 1 szczypta |
| <b>drożdże</b>      | 3-4 dag    |
| <b>masło</b>        | 20 dag     |
| <b>cebula</b>       | 5 sztuk    |
| <b>oliwa</b>        | 2 łyżki    |
| <b>żółtko jajek</b> | 1 sztuka   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże należy wymieszać z ciepłym mlekiem, jajkiem i cukrem, odstawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać na stolnicę, dodać roztwór drożdżowy, roztopione masło sól i wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Cebulę pokroić w półplasterki, następnie podsmażyć na oliwie (zeszkląć) z liściem laurowym i zielem angielskim, przyprawić do smaku solą, pieprzem, majerankiem. Ciasto drożdżowe rozwałkować i wycinać z niego przy użyciu szklanki koła, nakładać na nie farsz cebulowy i formować niby pierożki lub kłască okrągłe placuszki. Z wierzchu smarować roztrzepanym żółtkiem i piec w piekarniku przez około 15-20 minut na złoty kolor. Temperatura pieczenia powinna wynosić 180 stopni.