

CEBULKI

ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mak	150 g.
masło	300 g.
cebula	200 g.
mąka	330 g.
jajko	5 sztuk
proszek do pieczenia	1 paczka
sól	- do smaku
pieprz	- do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak sparzyć wrzątkiem, odcedzić.

Cebulę pokroić w drobną kostkę, przyprawić solą i pieprzem, usmażyć na złoty kolor.

Mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, wymieszać, przesypać na stolnicę, dodać masło, pociąć nożem masło, dodać mak, cebulę, jajka, zagnieść ciasto.

Rozwałkować na cienki placek, wycinać kwadratowe ciasteczka, wierzch posmarować rozmacony jajkiem.

Ułożyć na blaszce i upiec w gorącym piekarniku.

SMACZNEGO!!!