

CEBULOWE BUŁECZKI

REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
drożdże	6 dag
olej	6 łyżek
sól i pieprz	do smaku
cebula	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy i drobno kroimy. Dusimy na oliwie aż się zeszkli.
Do mąki wkruszamy drożdże, dodajemy sól i olej i mieszamy. Dodajemy stopniowo wodę i wyrabiamy ciasto tak jak na pizzę.
formujemy z ciasta placuszki i nakładamy cebule. Posypujemy sezamem lub makiem.
Piec w temp. 175 st na rumiano.