

Cebulowe krążki z pieczarkami.



GIBLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|------------|
| mąka | 400 g |
| oliwa | 3-4 łyżki |
| mleko | 0,5 szkl |
| jajko | 1 szt |
| Nadzienie: | |
| cebula | 400 g |
| cukier | 1 łyżeczka |
| jajko | 2 szt |
| oliwa | 3 łyżki |
| przyprawa do potraw Kucharek | do smaku |
| sól | do smaku |
| pieczarki | 0,5 kg |
| drożdże suche | 1 op |
| Pieprz czarny mielony Prymat | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pieczarki poddusić z cebulą i przyprawami, ostudzić. Do farszu dodać jedno jajko.
- KROK 2 Wszystkie składniki do ciasta połączyć ze sobą i zagnieść ciasto, pozostawić na ok 30 min do wyrośnięcia. Ciasto rozwałkować na prostokąty, ułożyć na nim wystudzony farsz.

- KROK 3 Dokładnie zwinąć w rulon i pokroić w 3 cm talarki.
- KROK 4 Na blaszkę wyłożyć papier do pieczenia i wysmarować go masłem lub margaryną. Pokrojone krążki ułożyć w odstępach i posmarować roztrzepanym jajkiem.
- KROK 5 Piec w temperaturze 200 stopni przez ok 20-25 minut. Smacznego:)