

Marchewkowo-dyniowe cebularze



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	1,5 szklanki
drożdże świeże	2 dag
cukier	0,5 łyżeczki
sól	0,5 łyżeczki
oliwa	2 łyżki
woda ciepła	150 ml
puree z dyni	100 ml
puree	100 ml (z marchewki)
marchewka	1 szt (średnia)
siemię lniane	2 łyżki
przyprawy	1 łyżeczka (bałkańska)

Pozostałe produkty

cebula	3 szt (duże)
olej	2 łyżki
masło	1 łyżka
ser żółty starty	15 dag
mleko	2 łyżki
sól do smaku	
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozpuścić w cukrze, wymieszać z ciepłą wodą i 1 łyżką mąki, przykryć ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu około 10 minut
- KROK 2 . Do drugiej miski wsypać mąkę, dodać sól, wyrośnięty rozczyń, oliwę, pure z marchewki i dyni, wyrabiać około 5 minut.
- KROK 3 Następnie wsypać przyprawę bałkańską, startą marchewkę i siemię lniane, wyrabiać jeszcze około 5 minut. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
- KROK 4 Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, przerobić, rozwałkować i wyciąć krążki o dowolnej wielkości.
- Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, przykryć ściereczką, pozostawić na 10 minut.
- KROK 5 Na rozgrzanym oleju i maśle zeszklić pokrojoną cebulę. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać, ostudzić.
- KROK 6 Gdy krążki z ciasta wyrosną dnem kubeczka zrobić wgłębienia. Brzegi ciasta posmarować mlekiem.
- KROK 7 Włożyć porcję cebuli, posypać startym serem.
- KROK 8 Blaszkę z cebularzami wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piec na złoty kolor, około 15 minut.