

Słoneczka



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

mąka pszenna	1 kg
drożdże świeże	100 g
sól	2 łyżeczki
cukier	2 łyżki
woda letnia	2 szk
olej	8 łyżek
cebula	2 szt
ser żółty	100 g
natka pietruszki	
ketchup	
kabanos	200 g
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozrabiamy z cukrem, dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy ciasto. Odstawiamy przykryte ściereczką w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto znów chwilę wyrabiamy, rozwałkowujemy na grubość około 0,5 cm, wycinamy duże kółka i na brzegach odcinamy kawałki ciasta kieliszkiem tworząc kształt słoneczka. Słoneczka układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, na każdy placek kładziemy po kilka plasterków wędliny, trochę cebuli pokrojonej w piórka, posypujemy startym serem, natką i papryką. Pieczemy 20 minut w temperaturze 150 stopni.