

Cebulowe ciasteczka z makiem



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
mąka pszenna	1,5 szklanki
gęsta śmietana	1 filiżanka
masło	1/2 kostki
żółtko jajek	1 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
mak	1-2 łyżki
sól	1 łyżeczka
pieprz, chilli	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszamy wszystkie sypkie składniki (oprócz maku), dodajemy żółtko, śmietanę i pokrojone w kostkę masło i zagniatamy ciasto.

Cebulę kroimy w drobną kosteczkę i dodajemy do ciasta. Dokładnie wyrabiamy.

Na wysypanej mące stolnicy wałkujemy cienko ciasto, posypujemy makiem i wycinamy kółka.

Wstawiamy do piekarnika na wysmarowanej masłem blasze i pieczemy w temperaturze 180 C na złoty kolor.

Wyśmienite do piwa.