

Grzybiaczki



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
olej	0,5 szklanki
cukier	0,5 szklanki
jajko	1 sztuka
sól	do smaku
pieczarki	1 kg
cebula biała	3 sztuki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
tłuszcz do smażenia	do smaku
woda letnia	0,5 litra
drożdże	7-8 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, cukru, wody oraz odrobiny soli i mąki robimy rozczynek. Odkładamy w ciepłe miejsce i czekamy aż wyrośnie. Gdy wyrośnie dodajemy do mąki, jajka, oleju i zagniatamy ciasto. Z ciasta robimy niewielkie placuszki i odkładamy by podwoiły swoją objętość. Cebulę kroimy w kostkę. Pieczarki w plasterki. Smażymy na tłuszczu i doprawiamy do smaku. W naszych placuszkach robimy wgłębienie w środku i wkładamy farsz. Układamy na formie lekko nasmarowanej tłuszczem i pieczemy ok 20-30 min w temp. 180°C. Smacznego !!