

Cebulniki



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
mleko	1 szkl
jajko	1 szt
sól	1 łyżeczka
Farsz:	
wołowina	0,5 kg
cebula	0,5 kg
sól, pieprz	
roztopione masło	
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiej. Sodę wymieszaj z mlekiem i dodaj do mąki wraz z jajkiem i solą. Zagnieć ciasto, a następnie uformuj wałek. Pokrój w kostkę i uformuj kulki. Przykryj ściereczką.

Zrób farsz: Mięso i cebulę drobno posiekaj i połącz.

Kulki ciast rozwałkuj na placki i nałóż farsz. Zalep brzegi, posmaruj masłem i ułóż na blaszce. Piecz 40 minut w temp. 180-200 st.C.