

Chleb cebulowy z wypiekacza



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka żytnia	0,5 szklanki
mąka pszenna	1,5 szklanki
sól	1,5 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
olej	3 łyżki
mleko w proszku	2 łyżki
cebula	2 szt
szczypior posiekany	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule pokroić w kostkę i zrumienić na jednej łyżce oleju. Do formy wypiekacza wlać olej, szklankę ciepłej wody, wsypać sól, cukier, mąkę, mleko w proszku i drożdże. Włączyć maszynę, po około 15 minutach wsypać cebulę. Gdy maszyna zakończy wypiekanie chleba, wyciągnąć formę, wyłożyć chleb.