

Knysze z cebulą .*.



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
cebula	1 szt
drożdże	3 dag
jajko	2 szt
żółtko jajek	1 szt
masło	3 łyżki
mleko	4 łyżki
oliwa	3 łyżki
cukier	2 łyżeczki
sól	
tłuszcz	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać ciepłe mleko i 2 łyżki mąki. Rozczyn pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie połączyć z resztą mąki, jajkami, stopionym masłem i szczyptą soli. Wyrobić gładkie ciasto, przykryć i pozostawić na 30 min do wyrośnięcia.

Cebule obrać, drobno pokroić, zrumienić na oliwie i doprawić solą oraz pieprzem. Ciasto rozwałkować na grubość palca, pokroić na kwadraty 8 na 8 cm, na środek placka nałożyć farsz i zlepiać ze sobą przeciwległe rogi. Blachę do pieczenia wysmarować tłuszczem, ułożyć na niej knysze, wierzch posmarować rozbełtanym żółtkiem i piec 30 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 170 stopni. Podawać do zupy grzybowej.