

## Strudel cebulowy



### POLLY66



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	250g
<b>szczypta soli</b>	
<b>olej</b>	5 łyżkek
<b>cebula biała</b>	6

#### NASIONA KMINKU

**Pieprz czosnkowy mielony Prymat**

**Przyprawa curry orientalna Prymat**

**Papryka słodka mielona Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z połowy szklanki wody, mąki, soli i 2 łyżek oleju ugnieść ciasto i odstawić na min 30min. Cebule obrać i pokroić w słupki. Dusić na oleju razem z kminkiem, ziołami, solą i pieprzem czosnkowym, curry i papryką. Ciasto rozwałkować, posmarować olejem, rozciągnąć trochę. Wyłożyć na nie masę cebulową i zrolować (najlepiej na folii spożywczej). Posmarować żółtkiem. Piec w 200 stopniach ok 40min.