

Bułeczki cebulinki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żytnia mąka	50 dkg
porcja drożdży instant na 50 dkg mąki	
olej	1/2 szklanki
cebula	2 sztuki
gruba sól	do smaku
jajko	1 sztuka
woda	1 (źródłana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki ciasta powinny być ciepłe. Mąkę przesiać, dodać drożdże i wymieszać, a jeszcze lepiej zmiksować z wodą, olejem i szczyptą soli. Przełożyć do ogrzanej miski, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Cebule drobno posiekać. Następnie ciasto cienko rozwałkować i kieliszkiem wykroić krążki. Ułożyć je na natłuszczonej blasze, posmarować rozmaconym jajkiem i posypać cebulą oraz solą. Nadzienie lekko wgnieść do wnętrza ciastek. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Następnie wstawić do nagrzanego piekarnika (180 stopni) na 20-25 minut.