

Cebulaki



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka 1 kg

cukier 0,5 szklanki

0,5 l wody

szczypta soli

kostka margaryny

przyprawa uniwersalna

drożdże 7 dag

cebula 1,5 kg

olej 1/2 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. z ciepłej wody , drożdży cukru soli odrobiny mąki zrobić rozczyń, jak podrośnie wlać go do mąki dodać jajko i olej wyrobić z tego ciasto jak za luźne dodać mąki , miesić około 15 minut. aż ciasto będzie odstawać od ręki, potem podzielić na 15 kulek niech podrosną.
2. foremkę nasmarować olejem , potem formować okrągłe placuszki i układać na foremce, na środek każdego dać cebulę , jeśli ktoś lubi można pod cebulę dać keczup. piec 15 minut
3. jak przygotować cebulę: na patelni rozgrzać margarynę, dodać grubo pokrojoną cebulę , smarzyć aż złapie rumiany kolor, dodać wegetę i magę i pieprz do smaku. wyłożyć na placki jak ktoś lubi można posypać papryką w proszku.