

Doradca Smaku VIII: Chrupiące cebulaki z twarogiem, odc. 39



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	6-8 sztuk
olej do smażenia	
cukinia	1 szt.
twaróg półtłusty	500 g
mąka pszenna	1/2 kg
masło	250 g
oliwa	
rukola	
Kminek cały Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Majeranek suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Farsz:
Cebule siekamy w cienkie pióra i smażymy na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju. Doprawiamy kminkiem, solą i pieprzem. Smażymy na wolnym ogniu. Cukinię kroimy w cienkie półplasterki i smażymy razem z cebulą. Doprawiamy słodką papryką.

- KROK 2 Ciasto:
Twaróg przekładamy do miski i rozgniatamy widelcem. Wsypujemy mąkę i doprawiamy solą. Całość dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy miękkie masło. Wyrabiamy ciasto, jeśli będzie zbyt rzadkie możemy dosypać jeszcze odrobinę mąki. Ciasto wałkujemy na grubość około 0,5 cm i za pomocą szklanki wycinamy kółka.
- KROK 3 Na ciasto wykładamy farsz z cebuli i cukinii, doprawiamy suszonym majerankiem. Cebulaki przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
- KROK 4 Pieczemy w temperaturze 180°C przez 20 minut.
- KROK 5 Na talerz wykładamy rukolę i upieczone cebulaki. Całość skrapiamy oliwą.