

Ciasteczka z cebulą



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1,5 szkl
jajko	1 szt
śmietana	4 łyżki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
mak lub sezam	do posypania
masło	15 dkg
sól	szczypta
cebula	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z masła, mąki, jajka, proszku do pieczenia, soli i śmietany zagnieść ciasto. Cebulę bardzo drobno posiekać i dodać do ciasta, dobrze wyrobić. Rozwałkować na grubość 5-7mm i wycinać literatką małe kółka. Ułożyć na blaszce, posmarować rozmańczonym jajkiem lub wodą i posypać makiem. Piec w temp. około 180 stopni na złoto. Ciasteczka świetnie nadają się do pogryzania przy piwie.