

bułeczki cebulowo-szpinakowe



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8636**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1/2 kg mąki
- 1,5 łyżeczki soli
- 25 g drożdży
- 350-400 ml letniej wody
- 1 mała cebula
- 2 kostki szpinaku

Sposób przygotowania:

- 1 szpinak rozmrozić na sitczku, cebulę drobno pokroić i zeszklić, wystudzić. Mąkę, sól, drożdże i wodę wyrobić. Gdy już wyrobimy bułeczki dodajemy szpinak i cebule, delikatnie wymieszać. Ciasto podzielić i formować podługne bułeczki, układać na blaszce wyłożonej papierem pergaminowym. Odstawić do wyrośnięcia. Bułeczki posmarować wodą i piec w 180 stopniach ok 20-30 minut.

Twoje notatki do przepisu: