

# Bułeczki z mozzarellą.

Autor: **gogusia**Przepisów: **241** Ocena: **9159**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ciasto drożdżowe: 20 g drożdży
- 100 ml ciepłego mleka
- 50 ml oleju
- 1 żółtko
- 200 g mąki pszennej
- sól, cukier
- opakowanie mozzarelli mini( 150 g po odsączeniu)
- 40 g cebulki prażonej

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże kruszymy do ciepłego mleka, dodajemy odrobinę cukru oraz 2 łyżki mąki mieszamy i odstawiamy by zaczyn ruszył. Do podrośniętego zaczynu dodajemy olej, żółtko, sól oraz mąkę i zagniatamy elastyczne ciasto, zostawiamy na 20 minut by podrosło. Mozzarellę odsączamy a cebulkę prażoną rozcieramy na drobniejsze kawałeczki. Ciasto dzielimy na kawałki u mnie było to 20 części bo tyle było kulek mozzarelli. Na każdy kawałek ciasta układamy ser i formujemy zgrabną bułeczkę, obtaczamy górę bułki w cebulce i układamy na blaszce. Pieczemy około 30 minut w 170 stopniach na niższym poziomie piekarnika by nam się nie spaliła cebulka na wierzchu. Podajemy z ulubionymi sosami .



Twoje notatki do przepisu: