

Cebularze

Autor: **luna76**Przepisów: **112** Ocena: **2830**

> 6 os.



> 60 min



trudne



tanie



Składniki:

- Ciasto drożdżowe:
- 1/2 litra mleka
- 10 dag drożdży
- 1 kg mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki cukru
- 1/2 kostki masła
- 2 jajka
- Nadzienie:
- 3 duże cebule
- 3 łyżki maku
- olej do smażenia
- 1 jajko do smarowania

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuszczam w ciepłym mleku z dodatkiem cukru, posypuje dwiema łyżkami mąki i odstawiam na około 20 min, przykryte ściereczką, aż drożdże zaczną pracować.



- 2 Masło rozpuszczam i studzę. Do wyrośniętego zaczynu dodaję przestudzone masło, jajka, sól i resztę mąki i wyrabiam tak długo, aż ciasto będzie gładkie i lśniąca. Ponownie nakrywam ściereczką i odstawiam do podwojenia objętości.



- 3 Cebule obieram, kroję w kostkę i podduszam na łyżce oleju, aż stanie się szklista, dosypuję mak, mieszam, solę do smaku i studzę.



- 4 Wyrośnięte wykładam na blat posypany mąką, odgazowuję uderzając otwartą dłoń i robię wałek, który dzielę na 12 części. Każdą część lekko rozplaszczam, nakładam farsz, smaruję rozmaconym jajkiem, układam na posypanej mąką blaszce, nakrywam ściereczką i odstawiam na 10-15 min do wyrośnięcia.



- 5 Piekarnik nagrzewam do 200°C, wstawiam wyrośnięte cebularze i piekę aż się zrumienią około 15 min. Upieczone wyjmuję i odstawiam by przestygły. Jeszcze ciepłe smaruję masłem.



Twoje notatki do przepisu: