

Cebularze



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **504** Ocena: **6347**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto;
- 400 g. mąki typ 0
- 30 g. świeżych drożdży
- 1 jajko
- 3/4 szklanki mleka
- 4 łyżki oleju
- 1 mała łyżeczka cukru
- kopiata łyżeczka soli
- farsz;
- cebula ok.800 g.
- łyżka maku
- kumin mielony ok. 1/2 łyżeczki
- pieprz i sól do smaku. olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Do letniego mleka wkruszyć drożdże, dodać cukier i dwie łyżki mąki. Wymieszać, nakryć ściereczką i odstawić na 15 minut do wyrośnięcia.
Mąkę przesiać, wsypać sól, wlać wyrośnięty zaczyn, wymieszać łyżką, wlać olej i wbić jajko. Wyrobić gładkie i sprężyste ciasto. Ciasto bardzo łatwo odchodzi od ręki już po krótkim czasie. Ja wyrabiam ciasto na ladzie kuchennej, nigdy w garnku.
Gotowe ciasto uformować w kulę i umieścić w plastikowej misce. Nakryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. godzinę.
Po tym czasie już można formować placki. Mniej więcej wyjdzie 15 sztuk.
Placki formować rękoma. Środek dobrze ugnieść dnem szklanki, aby weszło więcej farszu.

Pokrojoną cebulę smażyć, aż się zeszkli. Już po usmażeniu dodajemy mak.

Zimny farsz wykładamy na wgłębienia w cieście.
Cebularze pieczemy 20-25 minut w 150*

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: