

Iubelskie cebularze



Składniki

4 szt. - cebula
3 łyżka - mak
1 łyżeczka - cukier
3 łyżeczka - sól
2 łyżka - olej
1/2 szklanka - woda
50 g - świeże drożdże
450 g - mąka pszenna
1 łyżka - cukier
1 szklanka - ciepłe mleko
2 szt. - jajka

Opis wykonania

Pyszne, chrupiące, najlepsze podawane na ciepło z masłem. Kto się oprze lubelskim cebularzom? ;)

I część – cebula (tę część najlepiej przygotować na 3-4 godziny przed położeniem na ciasto) 1. Cebulę pokrój w pióra 2. Rozgrzej patelnię, wlej olej a następnie wrzuc pokrojoną cebulę. 3. Gdy cebula się zeszkli wrzucamy mak, chwilę smażyemy, wlewamy wodę i przykrywamy, żeby cebula zmiękła. 4. Odkrywamy i pozwalamy wyparować wodzie, przekładamy całość do miseczki 5. Dodajemy łyżeczkę soli na 30 minut przed włożeniem cebularzy do piekarnika. II część – ciasto drożdżowe 1. Odlewamy pół szklanki mleka do większego kubka i rozkruszamy w nim drożdże, 2 łyżeczki mąki i łyżkę cukru a następnie ucieramy do uzyskania jednolitej masy. Odstawiamy do momentu kiedy drożdże podwoją swoją objętość. 2. Na stolnicę wysypujemy przesianą wcześniej mąkę. Dodajemy do niej nasze rosnące drożdże, resztę mleka, 1 roztrzepane jajko, masło/olej i sól, wyrabiamy ciasto na gładką masę. 3. Odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. 4. Ciasto dzielimy na ok. 14 części, formujemy z nich kulki. Każdą z nich rozwałkowujemy na niezbyt cienki placek i układamy na blaszce. 5. Smarujemy brzegi każdego placka roztrzepanym jajkiem, aby podczas pieczenia ładnie się ozłociły. 6. Podajemy ciepłe z masłem.