

Cebulaczki



Składniki

450 - 500 g - mąka
pszenna
50 g - drożdże
1 łyżeczka - cukier
100 g - masło
1 szklanka - mleko
2 szt. - żółtko
1 łyżeczka - sól
2 szt. - cebula

Opis wykonania

Niewielkie drożdżowe bułeczki nadziane cebulką. Doskonałe jako np. dodatek do zup i dań głównych, ale również przepyszne jako samodzielna przekąska.

Drożdże ucieramy z łyżeczką cukru, a gdy się rozpuszczą dodajemy kilka łyżek ciepłego mleka. Zostawiamy zaczyn do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Masło rozpuszczamy i studzimy. Mąkę przesiewamy z solą, dodajemy wyrośnięte drożdże, żółtka, resztę mleka i masło. Wyrabiamy gładkie lśniące ciasto. Następnie pozostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, przykryte ściereczką na ok godzinkę. W tym czasie drobno ciekamy cebulkę i smażymy na maśle, aż do momentu zeszklenia. Wyrośnięte ciasto dzielimy na około 20 części. Każdą część wałkujemy na cienkie kółeczko, nakładamy przestudzony farsz, rolujemy a następnie zwijamy w coś w rodzaju ślimaczka. Zrolowane bułeczki układamy jedna obok drugiej w okrągłej formie. Smarujemy roztopionym masłem. Pieczemy w temp. 200 stopni przez 20 minut (do momentu zarumienienia) Smacznego!