
Placek z cebulą

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1071 razy.

Ciasto:

25 dag mąki

5 dag masła lub margaryny

łyżka cukru

4-5 łyżek mleka

2 dag drożdży

sól

Pokrycie:

75 dag cebuli

10 dag słoniny

2 jajka

kminek

sól

Mleko lekko rozgrzać i rozmieszać w nim drożdże. Masło stopić. Do przesianej mąki wlać drożdże i tłuszcz, starannie wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce, aby ciasto wyrosło. Potem krótko wyrobić i rozwałkować na dość gruby placek, przełożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę i postawić w ciepłe do ponownego wyrośnięcia. Cebulę posiekać i krótko przesmażyć razem z drobno pokrajaną słoniną. Jajka ugotować na twardo, obrać, posiekać, dodać do ostudzonej masy cebulowej, przyprawić kminkiem i solą, wymieszać. Na podrośniętym cieście rozsmarować równą warstwą przygotowaną masę i wstawić do lekko nagrzanego piekarnika. Piec w średniej temperaturze (180-200°C) ok. 30 min. Na stół podawać gorący placek, pokrajany w kwadraty. Stanowi on doskonały dodatek do piwa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD