
Kołaczyki z cebulą

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1171 razy.

Ciasto drożdżowe:

25 dag mąki

2 dag drożdży

łyżeczka cukru

szklanka mleka

2 żółtka

2 łyżki margaryny

tłuszcz do wysmarowania formy

4 łyżki mąki do podsypywania

pół jaja do smarowania ciasta

Nadzienie:

25 dag cebuli

1,5 łyżki margaryny

5 dag sera tyłzycznego

sól

cukier

pieprz

Przyrządzić ciasto drożdżowe według przepisu Kapuśniaczki. Cebulę obrać , pokrajać w krążki, udusić na tłuszczu (można przedtem sparzyć w celu usunięcia ostrego smaku cebuli). Posiekać lub zemleć , połączyć z utartym serem, doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką. Formować małe okrągłe kołaczyki. Ciężarek 20 dag zawinąć w czysty kawałek płótna, zanurzyć w mące i na środku kołaczyków wygniatać dołki, do których zaraz nakładać po pełnej łyżce nadzienia. Ułożyć na natłuszczonej i oprószonej mąką blasze, przykryć ściereczką. Gdy wyrosną, smarować roztrzepanym jajem. Piec w gorącym piekarniku ok. 25 min. Podawać gorące na okrągłym półmisku. Z porcji tej otrzymuje się 16 - 20 pasztecików. Zamiast nadzienia z cebuli można zastosować nadzienie z mięsa lub kapusty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD