Cebulaki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7052 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

1 jajo,

sól,

1 dag (1 łyżeczka) cukru,

3 dag drożdży,

3/4 szklanki mleka,

2 łyżki oleju lub 5 dag margaryny,

3-4 średniej wielkości cebule,

5 dag tłuszczu,

1 łyżka śmietany,

2 łyżki startego żółtego sera,

sól, pieprz,

tłuszcz do formy

Przygotować rozczyn z drożdży, letniego mleka i cukru. Pozostawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać , dodać wyrośnięty rozczyn, olej, jajo i szczyptę soli. Wyrabiać ciasto tak długo, aż zacznie odstawać od ręki. Ciasto podzielić na 12-16 równej wielkości kawałków. Z każdego kawałka uformować kulę i lekko ją spłaszczyć . Placki ułożyć dość luź no na blasze posmarowanej tłuszczem, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia. Cebulę obrać , pokroić w krążki, podsmażyć krótko w tłuszczu, dodać odrobinę wody i dusić , aż będzie miękka. Po odparowaniu wody dołożyć łyżkę kwaśnej śmietany i zagotować . Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wyrośnięte placki spłaszczyć w środku, wciskając w nie dno szklanki. W powstałym wgłębieniu rozłożyć ostudzoną cebulę i posypać ją startym serem. Piec w średnio gorącym piekarniku do czasu, aż ciasto się zrumieni. Najsmaczniejsze są cebulaki ciepłe.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>