

---

# Placek cebulowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2359 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

1/4 l mleka,

40 g margaryny,

500 g maki,

42 g drozdzy,

2 duze lyzki otrab pszennych,

1 lyzeczka soli.

Masa cebulowa:

1,5 kg cebuli,

150 g boczku,

30 g margaryny,

150 g jogurtu,

2 jaja,

1/2 lyzeczki kminku,

sol.

1. Ciepłe mleko, rozpuszczony tłuszcz, sol, make i otreby wymieszać w misce.

Dodać rozkruszone drożdże, ugnieść ciasto. Zostawić przykryte ściereczką w ciepłym miejscu na ok. 1/2 godz.

2. Cebule sparzyć wrzątkiem, zdjąć skórkę i pokroić w talarki. Boczek pokroić w kostkę i usmażyć na gorącym tłuszczu. Dodać cebule i dusić do zeszklenia.

3. Jogurt roztrzepany z jajami, solą i kminkiem dodać do schłodzonej cebuli.

4. Wyrosnięte ciasto wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę, zostawić na 15 min. Następnie rozłożyć na nim równomiernie masę cebulową i piec w nagrzanym uprzednio piekarniku (temp. 220°C) ok. 30 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 18.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)