

---

# Chlebek koperkowy

Dodano: 2005-02-09 11:31:26

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2103 razy.

1 cebulka szalotka drobniutko pokrojona  
2 łyżki oliwy  
25 gr drożdzy  
175 ml jogurtu naturalnego  
1 łyżeczka soli  
2 łyżeczki nasion koperku utłuczonych w moździerzu  
1 łyżka natki koperku  
2 szklanki maki

cebule usmazyc na oliwie, przestudzić.

Drożdże rozpuścić w jogurcie, dodać cebule z oliwą, dodać pozostałe składniki i zagnieść aż ciasto będzie sprężyste. Ciasto przykryć folią i pozostawić do wyrosnięcia na godzinę.

Zagnieść lekko i uformować bochenek, który wkłada się do natłuszczonej formy keksowej. Pozostawić aż wyrosnie na tyle, że wypełni foremkę. Posmarować mlekiem i posypać grubą solą. Piec na dole piekarnika przez 40 minut na 200 stopniach.

Nadesłał: znalazła Kasia P. <>