

Bułeczki cebulowe



Mogą stanowić przekąskę samą w sobie, ale będą też smaczne z dodatkiem wędliny lub pieczonego mięsa. Osobiście wolę je, kiedy przestygną.

Składniki:

- 150g mąki pszennej
- 15g świeżych drożdży
- 2 łyżki oliwy z oliwek lub oleju (do ciasta)
- 2 łyżki oliwy z oliwek lub oleju (do usmażenia cebuli)
- 1/4 szklanki mleka
- 1 małe jajko
- pół łyżeczki soli
- 200g cebuli
- 2 plastry żółtego sera

Wykonanie:

1. Mąkę wsypujemy do miski robimy w niej wgłębienie. We wgłębienie wkruszamy drożdże i wlewamy ciepłe mleko. Mieszymy w środku tak, by do zaczynu dostało się trochę mąki. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 20-30 minut, by zaczyn podrośł.

2. Cebulę obieramy, kroimy w kosteczkę i smażymy na złoto, często mieszając. Odstawiamy z ognia.
3. Do rozczynu drożdżowego dodajemy całe jajo, oliwę, sól i przestudzoną cebulę, mieszamy, po czym wyrabiamy ciasto. Odstawiamy ponownie do wyrośnięcia na około pół godziny.
4. Z ciasta formujemy wałeczki i zwijamy je w spiralki. Bułeczki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, niezbyt ciasto, ponieważ podczas pieczenia jeszcze urosną. Ponownie odstawiamy.
5. Po 15-20 minutach (bułeczki powinny się lekko napuszyć) układamy na każdej po kawałku sera. Bułeczki pieczemy około pół godziny w temperaturze 180 stopni Celsjusza.