

Cebulaki

składniki

- 500 g mąki
- 250 ml letniego mleka
- 3 -4 łyżki oliwy z oliwek
- 4 dag drożdży
- * sól, cukier, wegeta
- 5 średnich cebul
- 1 jajko
- * ser masdamer

Sposób przygotowania

1. Z odrobiny letniego mleka, soli, cukru i drożdży zrobić zaczyn, zostawić na 30 minut w ciepłym miejscu. Następnie mieszamy z przesianą wcześniej mąką i resztą mleka oraz z oliwą. Zagniatamy ciasto, przykrywamy ścierką i odstawiamy w ciepłe miejsce aż podwoi swoją objętość. Cebulę obrać i pokroić w kostkę , usmażyć na maśle z odrobiną wegety. Wyrośnięte ciasto zagnieść i uformować łódeczki lub okrągłe placki ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem. Jajko rozmącić z łyżką wody i posmarować cebulaki. Posypać cebulą i startym serem. Placki układać tak aby miały odstęp żeby się nie skleiły podczas pieczenia. Piec w 180 stopniach ok 25 minut.

