Drożdżowe cebularze

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 40 dag
- drożdże - 4 dag
- mleko - 1 szklanka
- żółtko - 1 szt.
- margaryna lub masło - 10 dag
- cebula - 2 szt.
- olej - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżeczka
- ser żółty starty - 15 dag
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć do miski, dodać cukier, ciepłe mleko, mąkę, rozpuszczoną przestudzoną margarynę, żółtko, pół łyżeczki soli i wyrobić ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na stolnicę, uformować dość gruby wałek, pokroić go na kawałki. Uformować z nich okrągłe, spłaszczone placuszki i ułożyć dość luźno na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Cebulę pokroić w cienkie pół krążki, podsmażyć na rozgrzanym oleju, przyprawić do smaku pieprzem i solą. W wyrośniętych bułeczkach dnem szklaneczki zrobić wgłębienia i włożyć przestudzoną cebulę, posypać tartym żółtym serem. Blaszkę z cebularzami włożyć do piekarnika. Piec w temp 190-200 stopni około 15 minut.