Marchewkowo-dyniowe cebularze

Stokrotka

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 1,5 szklanka
drożdże świeże - 2 dag
cukier - 0,5 łyżeczka
sól - 0,5 łyżeczka
oliwa - 2 łyżka
woda ciepła - 150 ml
puree z dyni - 100 ml
pure z marchewki - 100 ml
średnia marchewka - 1 szt.
siemię lniane - 2 łyżka
przyprawa bałkańska - 1 łyżeczka
Pozostałe składniki -
duże cebule - 3 szt.
olej - 2 łyżka
masło - 1 łyżka
ser żółty starty - 15-20 dag
mleko - 2 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Do ciasta dodałam pure z marchewki i dyni oraz startą na tarce marchewkę, przyprawę bałkańską i siemię lniane. Cebularze były przepyszne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuścić w cukrze, wymieszać z ciepłą wodą i 1 łyżką mąki, przykryć ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu około 10 minut

KROK 2: Do drugiej miski wsypać mąkę, dodać sól, wyrośnięty rozczyn, oliwę, pure z marchewki i dyni, wyrabiać około 5 minut.

KROK 3: Następnie wsypać przyprawę bałkańską, startą na tarce o dużych oczkach marchewkę i siemię lniane, wyrabiać jeszcze około 5 minut. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 4: Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, przerobić, rozwałkować i wyciąć krążki o dowolnej

wielkości.

Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, przykryć ściereczką, pozostawić na 10 minut.

Na rozgrzanym oleju i maśle zeszklić pokrojoną cebulę. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać, ostudzić.

KROK 5: Gdy krążki z ciasta wyrosną dnem kubeczka zrobić wgłębienia. Brzegi ciasta posmarować mlekiem.

KROK 6: Włożyć porcję cebuli, posypać startym serem.

KROK 7: Blaszkę z cebularzami wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piec na złoty kolor, około 15 minut.