Szpinakowe cebularze

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 2 szklanka
mleko - 0,5 szklanka
woda ciepła - 100 ml
cukier - 0,5 łyżeczka
sól - 0,5 łyżeczka
szpinak mrożony - 2 kulki
oliwa - 2 łyżka

Pozostałe produkty -
pieczarki - 6-7 szt.
cebula - 2-3 szt.
olej - 2 łyżka
ser żółty - 10 dag
sól, pieprz, papryka ostra mielona - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuścić w cukrze, połączyć z ciepłą wodą i mlekiem. Wsypać 2-3 łyżki mąki, zamieszać, przykryć, odłożyć w ciepłe miejsce na 10-15 minut.

KROK 2: Cebulę obrać, pokroić i podsmażyć na rozgrzanym oleju. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 3: Do wyrośniętego rozczynu wsypać resztę mąki, dodać oliwę, sól i rozmrożony szpinak, wyrabiać około 7-8 minut.

KROK 4: Wyłożyć na posypaną mąką deskę i podzielić na 6- 7 kawałków. Uformować placki i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut.

KROK 5: Po kwadransie włożyć porcję cebuli i pokrojone pieczarki.

KROK 6: Posypać startym żółtym serem, oprószyć mieloną papryką. Włożyć do

nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piec
12-15 minut.