

# Cebularze

**Czas wykonania:** 2 h 30 min **Ilość porcji:** 12 sztuk

## **Składniki:**

- 500 g mąki pszennej
- 50 g drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 szklanka mleka (250 ml)
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli
- 60 g masła
- 700 g cebuli
- 3 łyżki maku
- 150 g sera żółtego



## **Przygotowanie:**

Drożdże wymieszać z 1 łyżką mąki, 1 łyżką cukru i 1/2 szklanki ciepłego mleka. Tak otrzymany roztwór odstawić na 15 minut do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

Rozpuścić masło i odstawić, aby lekko przestygło.

Mąkę przesypać do wysokiej miski, dodając kolejno sól, masło, mleko i jajko. Dodać roztwór i wyrobić ciasto. Gotowe ciasto posypać odrobiną mąki, przykryć ścierką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (na około 1 – 2 godziny).

Cebulę posiekać i podsmażyć na maśle. Gdy ostygnie dodać mak, starty ser żółty i całość wymieszać.

Ciasto podzielić na 12 części. Każdą część rozwałkować, tworząc placek o średnicy 15 – 20 centymetrów.

Tak uformowane placki przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. A na nie wyłożyć farsz cebulowy i odstawić na kolejne 10 minut.

Piec 20 minut w temperaturze 180 stopni (do czasu zarumienienia).