

## CEBULARZE

Dzisiaj skorzystamy z kolejnego daru lata i jesieni – cebuli. Przy jej pomocy można przygotować przepyszne danie, do którego potrzeba:

- 50 g świeżych drożdży
  - Ok. 1 szklanki mleka
  - 2 jaja
  - Mąka
  - 3 łyżki oleju
  - 1 łyżka cukru
  - 1 kg cebuli, przyprawy: oregano, bazylia – do wyboru
- To składniki na około 15 cebularzy.



Z drożdży, cukru, odrobiny mleka i łyżki mąki przygotowujemy zaczyn (mieszamy te składniki do całkowitego połączenia się), który odstawiamy do wyrośnięcia. Po czym widać że zaczyn rośnie? Pojawia się na nim bąbelki z powietrzem.



Gdy zaczyn nam już urośnie przygotowujemy ciasto. Łączymy ze sobą około ½ kilograma mąki, 2 jaja, szklankę mleka, 3 łyżki oleju. Następnie dodajemy do tego zaczyn i wszystko razem wyrabiamy na jednolite ciasto. Gdy ciasto jest za rzadkie dodajemy jeszcze trochę mąki, gdy za gęste – podlewamy odrobiną mleka.



Przygotowane ciasto odstawiamy i przygotowujemy cebulę. Obieramy ją i kroimy w piórka czyli cienkie paski.



Następnie na rozgrzaną patelnię z olejem wrzucamy cebulę i dusimy ją do uzyskania przezroczystego koloru. Cebula musi być klarowana – nie może nam się przypalić!!



Pod koniec duszenia dodajemy dowolną przyprawę – oregano, Bazyli, majeranek, lub zioła do pizzy.



W tym czasie nasze ciasto na pewno już wyrosło. Powinno powiększyć swoją objętość. Formujemy z niego kulki – wielkości m.in. pyz lub knedli.



Z kulek formujemy teraz płaskie placuszki, smarujemy je np. ketchupem i układamy przyduszoną cebulę. W naszym przypadku użyliśmy ketchupu z cukinii. To był dopiero hit☺

Wstawiamy nasze cebularze do nagrzanego piekarnika - 180° i pieczemy do uzyskania złotego koloru.

A tak wyglądają gotowe cebularze. Są przepyszne.



**SMACZNEGO!**