

Cebulowe ciasteczka



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2592 Ocena: 20221



> 6 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Mąka 60 dag
- Margaryna 25 dag
- Cebula biała 2 szt.
- żółtko jaja kurzego 2 szt.
- Mak 1 łyżka
- Ocet 1 łyżeczka
- sól do smaku
- Soda oczyszczona 1 szczypta
- papier do pieczenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Mąkę wsypać do miski, dodać posiekaną margarynę, żółtka, mak, ocet, sodę oczyszczoną, sól do smaku i zarobić ciasto.



- ### 2
- Następnie dodać posiekaną drobno cebulę i dokładnie jeszcze raz wyrobić ciasto. Rozwałkować na posypanej mąką stolnicy i literatką wycinać krążki.



- ③ Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, nakłuć widelcem i wstawić do nagrzanego piekarnika do 190 stopni, piec 20 minut. Podawać do wytrawnego białego wina.



Twoje notatki do przepisu: