



 60 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- mąka pszenna - 3 kilogramy
- drożdże - 50 gramów
- mleko lub woda - 1 szklanka
- cukier - 6 łyżeczek
- jajko - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- cebula cukrowa - 2 sztuki
- olej do smażenia - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Pokrojoną w kostkę cebulę podsmażamy na oleju i doprawiamy do smaku.
2. Z drożdży, cukru, mleka (lub wody) i odrobiny mąki przygotowujemy rozczyń. Odstawiamy go na około 15 minut w ciepłe miejsce, żeby drożdże wyrosły.
3. Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy rozczyń i jajko, mieszamy. Jeśli ciasto jest zbyt klejące dodajemy mąki, jeśli zbyt twarde – wody. Ciasto powinno być miękkie, ale nie wodniste. Po uzyskaniu jednolitej masy dodajemy olej i mieszamy jeszcze chwilę, aż ciasto będzie odstawać od rąk. Odstawiamy na kolejne 15 minut w ciepłe miejsce.
4. Ciasto dzielimy na dwie części, formujemy prostokątne placki, nakładamy farsz, zwijamy w rulon i kroimy na plasterki. Cebulaczki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i dekorujemy oliwkami.
5. Wstawiamy do piekarnika na 10 minut w temperaturze 100° (dzięki temu bułeczki urosną) i później jeszcze około 20 minut w temperaturze 180°
6. Bułeczki te można robić w różnych wersjach: z kielbasą, z grzybami, z serem, nawet na słodko – z konfiturą wiśniową, albo z cynamonem i cukrem.