388. Cibulové koláčky od ben3



Kategorie: Slané moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 ml mléka
80 g rozpuštěného tuku
250 g polohrubé mouky
125 g špaldové jemné mouky
125 g grahamové mouky
1 lžička soli
1 lžička cukru
0,5 kostky čerstvého droždí
700 g podušené cibule na 2lžících másla
1 dl zakysané smetany s 1 rozšlehaným vejcem
100 g anglické na kostičky

Postup

Program těsto, vytvoříme 20 bochánků a skleničkou uděláme důlky jako na koláče. Do každého dáme lžičku smetany smíchané s vajíčkem, na to hodně podušené cibule na drobno nakrájené a to posypeme slaninou na kostičky. Okraje potřeme rozšlehaným vejcem.
Pečeme na horkovzduch 8 minut