



Zapiekanka cebulowa

2 porcje

1 godzina 20 minut

Składniki

- "Ciasto:
 - 250 g mąki
 - 50 g masła, miękkiego
 - 1 łyżeczka suchych drożdży
 - 1/2 łyżeczki soli
 - 1/2 łyżeczki cukru
- 150 ml mleka
- Farsz:
 - 600 g cebuli, pokrojonej w kostkę
 - 120 g masła, miękkiego
 - 30 g mąki
 - 2 jajka
- 200 g śmietany 12% lub 18%
- 100 g sera żółtego, tartego
- 125 g chrupiącego bekonu
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu "

Przygotowanie

1

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania. Dodaj 250 g mąki, 50 g masła, 1 łyżeczkę drożdży, 1/2 łyżeczki soli, 1/2 łyżeczki cukru i 150 ml mleka. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Ugniataj.

3

Wyjmij ciasto do miski, a następnie przykryj folią aluminiową i pozostaw do wyrośnięcia na około 30 minut.

4

Wyczyść kielich do gotowania i zamocuj ostrze wielofunkcyjne. W kielichu umieść 600 g cebuli i 120 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Całość przełóż do dużej miski, a następnie dodaj 30 g mąki, 2 jajka, 200 g śmietany, 100 g tartego sera, 125 g chrupiącego boczku, 1/2 łyżeczki soli i 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw na bok.



Natłuść foremkę do pieczenia. Ciasto rozwałkuj i rozłóż na blaszce.



Przygotowane nadzienie przełóż na blaszkę wyłożoną ciastem. Piecz w piekarniku przez około 30-40 minut w temperaturze 180°C.



Gotowe do podania! Smacznego!
