

Cibulový chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 300 g
- Celozrnná mouka 150 g
- Kmín 1 lžička
- Sušené droždí 1 balení
- Sušený dobromysl 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Voda 300 ml
- Olej 3 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny sypké suroviny smíchejte, přidejte vodu, ocet, olej a nechte v domácí pekárně vypracovat těsto. Na lžíci oleje zpěňte dozlatova jemně nakrájenou cibuli, nakonec ji přidejte do těsta a upečte .