

Ciasto cebulowe z pyszną polewą

Ciasto cebulowe z pyszną polewą

Tradycyjne **ciasto cebulowe** to prawdziwa uczta dla podniebienia! Połączenie delikatnego ciasta serowego z aromatyczną polewą z cebuli i boczku tworzy harmonijną kompozycję smaków, która zachwyci każdego miłośnika wytrawnych wypieków. Podstawą jest elastyczne ciasto przygotowane z 250 gramów sera, mleka, jajka, oleju i odrobiny soli, wzbogacone mąką i proszkiem do pieczenia.

Dla kogo?

Ciasto cebulowe to doskonała propozycja dla osób ceniących *klasyczne smaki* w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzi się zarówno u miłośników tradycyjnej kuchni, jak i u tych, którzy szukają alternatywy dla słodkich wypieków. Jest sycące i pełnowartościowe, więc zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Ten wytrawny wypiek świetnie sprawdzi się jako **przekąska na spotkaniach rodzinnych**, imprezach czy piknikach. Możesz podać je na ciepło lub zimno jako dodatek do obiadu, element brunchu lub samodzielną przekąskę. Doskonale komponuje się z kieliszkiem wina lub kubkiem herbaty.

Czy wiesz o tym?

Ciasto cebulowe ma swoje korzenie w kuchni wiejskiej, gdzie ceniono proste, sycące potrawy wykorzystujące dostępne składniki. Cebula, będąca podstawą polewy, nie tylko nadaje

charakterystyczny smak, ale także dostarcza cennych składników odżywczych i naturalnych przeciwutleniaczy.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do polewy – świetnie sprawdzą się zioła takie jak *rozmaryn* czy *tymianek*, a także różne rodzaje serów. Niektórzy dodają także pomidory, paprykę lub czosnek dla wzbogacenia smaku. Ciasto możesz również przygotować w wersji mini jako efektowne przekąski na przyjęcia.