Serowe ciasteczka z czerwoną cebulą

Składniki

Składniki:
SCONES:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100g sera żółtego
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1/2 łyżeczki soli
- 100g masła
- 1/2 szklanki mleka
- 2 jajka

KARMELIZOWANA CEBULA:

- 2 czerwone cebule
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka cukru brązowego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1/4 szklanki wina wytrawnego czerwonego
- 1 łyżka oleju
- sól

Sposób przygotowania

Cebulę pokroić w piórka i smażyć na maśle z cukrem. Kiedy trochę zmięknie dodać ocet i wino. Dusić, aż większość płynu odparuje. Dodać olej i odrobinę soli do smaku. Mąkę przesiać na stolnicę z proszkiem do pieczenia i solą. Wymieszać z drobno startym serem żółtym (gouda) i posiekać z zimnym masłem. Jajka roztrzepać razem z mlekiem i kurkumą. Odlać ok 2 łyżek płynu na posmarowanie. Wlewać po trochę mieszankę jajeczną i zagnieść ciasto. Rozwałkować grubo na ok 1-1, 5 cm. Wycinać scones okrągłą foremką lub w innym kształcie. Smarować wierzch jajkiem z mlekiem i kłaść karmelizowaną cebulę. Układać na blaszce do pieczenia. Piec przez 15-20 min w temperaturze 200*C. Bułeczki rosną do góry. Smacznego!