

- 100 g cebuli
- 40 g masła
- 120 g mrożonego szpinaku w kulkach
- 430 g mąki
- 40 g drożdży
- łyżeczka cukru
- 100 g mleka
- 1 żółtko
- łyżeczka soli



Krok 1.

Cebule pokroić na połówki i włożyć do naczynia miksującego Thermomiksa, rozdrobnić - **3 s, obr. 5**

Krok 2.

Zgarnąć na dno naczynia, dodać masło i poddusić - **3 min, obr. 1, temp. Varoma**

Krok 3.

Dodać szpinak, zmiksować - **15 s, obr. 6**

Krok 4.

Dodać mleko, zmiksować - **1 min, obr. 7, temp. 50 st.C**

Krok 5.

Dodać pozostałe składniki i wyrobić - **3 min, obr. Interwał**

Krok 6.

Dłonią maczanymi w oleju formować małe bułeczki (wielkości orzecha włoskiego), układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia

Krok 7.

Wstawić bułki do zimnego pieca, piec około **30 min w temp. 200 st.C**

Uwaga: zamiast mąki pszennej można użyć orkiszowej typ 630.