

# Open when you feel like you deserve a nice-little-treat

Українсько-англійський рецепт супер цибулевої галети, яка смакує мені завжди, коли сумно, коли радісно, коли everything feels overwhelming і просто хочеться кусьнути смачного! Сподобається навіть onion-хейтерам :)



Якось так буде виглядати

## Ingredients

Onion - 1kg

Butter - 115 gr

Water - 30 ml

Flour - 190 gt

Sugar - 2 table spoons

Salt - idk how much just add and try

Cheese (goes on top, pretty optional and makes this recipe look like we are rich bitches... so... OPTIONAL)

## WHAT TO DO

### 1. Замішуємо тісто

Холодне вершкове масло нарізати кубиками, додати муку, сіль та цукор. Далі просто мнемо масло ручками (буде виглядати взагалі неоднорідно і це супер), додаємо водичку та ще раз мнемо). Потім цю дивну суміш збираємо до купи та загортаємо в харчову плівку. Відправляємо в холодос на години 2-4.

### 2. Цибулька aka onion

Ріжемо тоненько на полу кола та закидуємо на пательну з трошки вершковим маслом смажитись. Смажити довго. Хвилин 40. Після того як цибуля дасть сік та почне прилипати до пательні - додаємо трошки води щоб деглазувати (прибрати цю прилипаючу субстанцію). Якщо мається біле вино то можна ним це робити, або бульйоном!

### 3. Finaleee

Дістаємо тісто та трохи місимо руками, стелимо пергамент та притрушуємо борошном. Беремо скалку та починаємо формувати щось схоже на коло. Всередину викладаємо цибульку та загортаємо краєчки як на фото).

Випікаємо при 180 градусах 40 хвилин!

На 35-40 хвилині можемо натерти сир та викласти по краях, щоб він розтанув!

Смачного!



Смажити до темно коричневого кольору

### Side note aka message for Kostja:

Все мы как обреченные на жизнь люди проходим кучу-кучу всего, плохое очень часто заполняет все вокруг нас и мы теряемся в нем, не видя также хорошего около нас, воспринимаем многое как должное и не ценим этого. Пол года назад я страшно рассорилась со своими родителями, мы буквально за дни улетели на разные планеты, я почувствовала будто меня предали такие близкие мне люди по рождению и ушла в себя, а через месяц предстояло лететь в Корею), пришлось все вырывать самой, но у меня была отдушина, я ударилась в готовку, мне всегда это нравилось но в такое сложное психологически время особенно, я успокаивалась, мудрила с рецептами и искала дзен во вкусной еде. Именно поэтому сегодня я делюсь с тобой рецептом, не мотивационным письмом, ни плей-листом, а тем, что вдохновляло меня, что радовало и давало сил.

Мы всегда думаем что нам одним так тяжело и что нас никто и никогда не поймет, но ладно другие, нам сначала бы самим себя понять и поладить с собой :), я желаю тебе найти свой дзен, понять что тебя заземляет, найти тот самый ресурс, который никогда не иссякнет, тот самый источник молодости из пиратов карибского моря, потому что наше спокойствие идет изнутри, именно оттуда и начинается бесконечно счастье!