

Cibulky v těstíčku s tvarohovým dipem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- podmáslí 0.8 hrnek
- římský pepř 1 lžička
- kajenský pepř 1 špetka
- sůl 2 špetka
- hladká mouka 1 hrnek
- pivo 1 lžíce
- cibulka jarní 2 svazek
- měkký tvaroch 100 g
- zakysaná smetana 100 g
- cibulová nať 1 lžička
- citrónová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce rozšleháme vejce s podmáslem. Přidáme kmín, pepř, trochu soli, vmícháme mouku, podle potřeby přilijeme pivo a umícháme nepříliš řídké těstíčko, které necháme alespoň 15 minut odpočinout.

Mezitím očistíme cibulky a z každé odřízneme větší část zelené nati. Dále připravíme dip. V misce

dobře rozmícháme tvaroh se smetanou, dip osolíme, opepříme, ochutíme trochou citronové šťávy a vmícháme do něj nasekanou cibulkovou nať.

Cibulky obalíme v připraveném těstíčku a usmažíme ve větším množství rozehřátého oleje do zlatova. Necháme je odkapat na papírovém ubrousku a podáváme je ještě teplé, doplněné tvarohovým dipem