

Cibulové kroužky v tequilovém těstíčku

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 3 hrnek
- jablečný ocet 0.3 hrnek
- tequila 2 lžíce
- cibule 1 ks
- **Na těstíčko**
- tequila 0.5 hrnek
- mléko 0.5 hrnek
- sůl 1 lžička
- **Na medovo-limetkovou omáčku**
- limetková šťáva 1 lžíce
- med 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce důkladně rozšleháme mléko s jablečným octem a tequilou.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na silnější plátky, které rozebereme na jednotlivé kroužky. Vložíme je do připravené směsi a uložíme alespoň na hodinu do chladničky.

Mezitím smícháme všechny přísady na omáčku a uložíme ji do chladničky. V další misce dobře rozšleháme tequilu s mlékem, solí a jedním hrnkem mouky. Zbylou mouku nasypeme na mělký talíř.

Vychlazené cibulové kroužky vyjmeme ze směsi, ve které byly naložené, obalíme je v hladké mouce, pak v připraveném těstíčku a postupně je usmažíme dozlatova v dostatečném množství rozehřátého oleje dozlatova (asi 4 minuty z každé strany). Necháme je odkapat na papírovém ubrousku a podáváme je s miskou vychlazené omáčky, do které si je bude každý namáčet.