

# Cibulové kroužky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vejce 2 ks
- mléko 250 ml
- pivo 300 ml
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- hladká mouka 400 g
- velké cibule 4 ks
- olej na smažení 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vejce rozšleháme s mlékem a pivem, dochutíme solí a pepřem, nakonec přisypeme 200 g mouky a vše dobře promícháme, aby vzniklo hladké těstíčko.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na asi 1 cm silné kroužky, které namáčíme do mísy s vodou. V hlubší pánvi rozežřejeme olej a do prázdné misky nasypeme zbytek hladké mouky (200 g). Vlhké cibulové kroužky obalíme v misce s moukou, poté v těstíčku, poté opět v mouce, znovu v těstíčku a až potom je smažíme dozlatova. Podáváme teplé i studené.