

Smažené kroužky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 3 ks
- Mletý černý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka
- Hladká mouka 120 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balení
- Mléko 100 ml
- Velké cibule 4 ks
- Olej - dle chuti 1 ks
- Na tatarskou omáčku: 1 ks
- Šalotka 1 ks
- Kapary 1 lžička
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Sardelky 2 ks
- Majonéza 100 g
- Bílý jogurt 125 g
- Sůl, mletý bílý pepř, cukr - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vejce osolte a opepřete. Potom je vyšlehejte, přidejte mouku s kypřícím práškem a mléko. Vymíchejte těstíčko.

2 Šalotku, okurku a sardelky s kapary nasekejte, zalijte majonézou a jogurtem a dochuťte solí a pepřem, případně trochou cukru. Uložte do chladu.

3. Cibule příčně nakrájejte na plátky 1cm silné a rozeberte na kolečka. Kroužky namočte do těstíčka a na oleji na pánvi je usmažte dozlatova.