

Smažená cibulová kolečka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 3 větší cibule
- plátky šunky nebo jiného měkkého salámu
- tvrdý sýr na strouhání (př. eidam)
- petrželka - nať
- sůl a pepř dle chuti
- 1-2 vejce na těstíčko
- sůl, pepř a hladká mouka na těstíčko
- mléko

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Oloupané cibule nakrájíme na kolečka, osolíme je, opepříme a necháme chvíli stát. Potom mezi dvě kolečka vložíme plátek šunky, strouhaný sýr a kousek petrželky. Naplněná kolečka k sobě přitiskneme, obalíme v hladké mouce a v těstíčku. Smažíme na oleji z obou stran. Těstíčko: Vejce rozšleháme, přidáme trochu mléka, sůl, pepř a hladkou mouku. Jako přílohu dáváme vařené brambory nebo hranolky.