

Smažené cibulové kroužky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 4 ks
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 4 lžíce
- Mléko 3 lžíce
- Strouhanka 3 hrst
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na 1 cm široké plátky, které nepůlíme. Ty poté od sebe oddělíme na jednotlivé kroužky. Vzniknou nám tak větší i menší kroužky, které se dají všechny použít. V misce rozšleháme vejce, přidáme hladkou mouku a mléko tak, aby nám vzniklo hustší těstíčko. Osolíme a opepríme. Cibulové kroužky nejprve namáčíme v těstíčku a poté je obalujeme ve strouhance. Obalené kroužky ihned smažíme ve větším množství rozehřátého oleje nebo ve fritovacím hrnci. Po usmažení položíme cibulové kroužky na papírové ubrousky, abychom odsáli přebytečný tuk.