



Krążki cebulowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Krążki cebulowe to szybka przekąska, która jest łatwa w przygotowaniu. Może zastąpić chipsy. Jeśli nie masz zbyt wiele czasu, przygotuj tą przekąskę dla swoich gości.

Osób: 5

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

W misce roztrzepujemy jajka, mąkę, mleko, sól, pieprz i proszek do pieczenia.

Krok 2

Do drugiej miski wsypujemy bułkę tartą.

Krok 3

Olej rozgrzewamy w garnku. Cebule obieramy i kroimy na 0,5 cm paski i wyciągami delikatnie krążki. Każdy zanurzamy w cieście, a następnie w bułce tartej. Smażymy na głębokim tłuszczu przez 1 minutę z każdej strony. Nadmiar tłuszczu odsączamy na ręczniku papierowym. Podajemy z ulubionym sosem.

Składniki

- 2 duże cebule
- 2 szklanki mąki
- 1,5 szklanki mleka
- 2 jajka
- bułka tarta
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki pieprzu lub do smaku
- olej