

## Cebulowe krążki



### BERYS18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**cebula**

**mąka**

**jajko**

**przyprawa do potraw Kucharek**

**olej do smażenia**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, pokroić w krążki i osuszyć. Z mąki, jaja, łyżki oleju, przyprawy i wody przygotować ciasto o konsystencji gęstej śmietany. Pierścienie cebuli zanurzać w cieście i smażyć (z obu stron) na złoty kolor w głębokim tłuszczu. Gotowe wyjąć osuszyć z nadmiaru tłuszczu