

Krążki cebulowe w cieście



NATALIA/TUBISIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3
mąka	ok 10 dag
proszek do pieczenia	szczypta
sól	
pieprz	
mleko	100 ml
cebule	2
olej	
Bułka tarta klasyczna Prymat	ok 15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszamy jajka z solą i pieprzem, dodajemy do tego mąkę z proszkiem do pieczenia, ciągle mieszając wlewamy mleko. Wyrabiamy gładkie ciasto, które odstawiamy w chłodne miejsce na ok 15 min. Cebule kroimy w krążki, które zanurzamy w cieście. Tak przygotowane obtaczamy w bułce tartej i smażymy przez kilka minut w gorącym oleju.