

Cebulowe krążki



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	1 duża sztuka
jajko	1 sztuka
mąka	2 łyżki
mleko	4 łyżki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę obrać, pokroić w talarki o grubości ok. 0,5 cm. Każdy plasterzek cebuli podzielić na poszczególne krążki.
- KROK 2 Jajko rozbełtać, wymieszać z mlekiem i mąką.
- KROK 3 Krążki cebuli maczać w cieście, obtaczać w bułce tartej, kłaść na rozgrzany olej, oprószyć solą i pieprzem.
- KROK 4 Smażyć na rumiano z obu stron.