

Chrupiąca cebulka



ELEXIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula biała	1,5 sztuka
jajko	1 sztuka
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy na pół i w plasterki. Maczamy ją w roztrzepanym jajku i następnie obtaczamy w bułce tartej. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy cebulę, tak, żeby "pływała" w oleju (wiem, - mało to odchudzające). Gdy już zrobi się chrupiąca - wyjmujemy ją na ręcznik papierowy, tak aby wsiąknął w niego tłuszcz. Gotowe. Smacznego!