

Krażki cebulowe



AGULA&STABI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	0,5 szklanki
mąka kukurydziana	1/4 szklanki
ziemniaczane puree	2 łyżki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta
woda gazowana	1 szklanka

cebula

cebula 4 sztuki

olej do smażenia

Bułka tarta klasyczna Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ciasto:
Do miski wrzucamy kolejno: mąkę pszenną i kukurydzianą, pure ziemniaczane, pieprz cayenne, wodę gazowaną i szczyptę soli. Całość miksujemy aż uzyskamy jednolitą masę.

Cebulę kroimy w krążki. Maczamy w przygotowanym cieście, a następnie obtaczamy w bułce tartej.

KROK 2 Do nagrzanego oleju wrzucamy gotowe krążki. Obsmażamy z obydwóch stron.

KROK 3 Zarumienione krążki wyciągamy z oleju i jemy:)

Smacznego:)