

Krążki cebulowe



ASIENKA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1/2 szklanki
mleko	1/2 szklanki
piwo	1/2 szklanki
jajko	
oliwa	2 szklanki
cebule	4
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużej miski dodaj wszystkie składniki oprócz cebuli i oliwy i wymieszaj. Odstaw na 15 min. Obrane cebule pokrój w plastry i usuń środki, aby uzyskać krążki. Zanurzaj je w cieście i smaż na głębokim tłuszczu. Smaż na złoty kolor.