

Cebulowe krążki

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna cebulka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 75 dag dużych cebul -
- 3 dag mąki -
- 1 litr oleju do smażenia -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Obieram i kroję w plasterki cebule. Rozdzielam na poszczególne krążki. Mąkę wsypuje na talerz i obtaczam w niej krążki. Rozgrzewam olej do 180 stopni i wrzucam krążki. Smażę 4 minuty na złoty kolor. Wyjmuje je łyżką i osączam na sicie. Solę. Krążki są gotowe do podania.

