

Krażki cebulowe

data aktualizacji: 2020.07.12 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 2-3 cebule cukrowe, w zależności od wielkości, 3/4 szklanki mąki, szczypta soli, szczypta pieprzu, 2 szczypty proszku do pieczenia, 1/2 szklanki mleka, 1 jajko, olej do smażenia.

Przygotowanie: Cebulę cukrową obrać i pokroić na plastry, potem porozdzielać na krążki. Do pojemnika wsypać mąkę, przyprawy, mleko i wbić jajko. Zmiksować blenderem. Ciasto przelać na głęboki talerz i maczać krążki cebulowe z obu stron. Kłaść na rozgrzany olej. Usmażyć na rumiano z obu stron i osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać jako przekąskę.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/36168-krazki-cebulowe>