



Pivní cibulové kroužky

Ingredience

bílá cibule: 4 ks
pivo: 150 ml
hladká mouka: 150 g
vejce: 2 ks
bramborový škrob: 50 g
olej na smažení
sůl
pepř
sušený tymián

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Cibuli oloupeme a nakrájíme na asi 1 cm silná kolečka. V míse smícháme mouku, škrob, vejce, pivo, sůl a pepř. Cibulové kroužky obalujeme v těstíčku a ihned smažíme v rozpáleném oleji. Smažíme z obou stran dozlatova. Usmažené kroužky necháme okapat na papírové utěrce. Osolíme a posypeme sušeným...

Pivní cibulové kroužky - recept

Cibuli oloupeme a nakrájíme na asi 1 cm silná kolečka. V míse smícháme mouku, škrob, vejce, pivo, sůl a pepř. Cibulové kroužky obalujeme v těstíčku a ihned smažíme v rozpáleném oleji. Smažíme z obou stran dozlatova. Usmažené kroužky necháme okapat na papírové utěrce. Osolíme a posypeme sušeným tymiánem.

Pivní cibulové kroužky podáváme se sladkou chilli omáčkou nebo oblíbeným dipem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí