

Закуска «Волшебные кольца»



Чудо-поварЁшка.рф

Несколько головок репчатого лука, мука, соль, паприка, смесь из яиц и молока в соотношении 3:1, растительное масло для фритюра, кунжут для посыпки.

Лук нарезать крупными кольцами, сердцевину убрать и использовать для других целей. Кольца обвалять в муке с добавлением соли и паприки, дать немного полежать. После этого окунуть в смесь из яйца и молока и снова обвалять в муке с солью и паприкой.

Жарить во фритюре примерно 2-3 минуты до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце и посыпать кунжутом.

Елена

АНИСИМОВА, г. Воронеж

Время приготовления 15 минут