
Cebula smazona w głębokim tłuszczu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2287 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

500 g cebuli,

200 g maki,

1 l oleju.

1. Cebule obrac, oplukac, pokroic w plasterki. Kciukiem nacisnac srodek plasterka i rozdzielic pierscienie.
 2. Wsypac make do duzego naczynia, wlozyc cebule, delikatnie wymieszac, uwazajac, by nie przerywac pierscieni.
 3. Gdy wszystkie pierscienie beda pokryte maka, wkladac porcjami do metalowego koszyczka. Smazyc na dobrze rozgrzanym oleju na zloty.kolor.
- Cebule mozna rowniez smazyc w cieście naleśnikowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 18.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)