

Krażki cebulowe

data aktualizacji: 2020.04.30 autor: Redakcja



Składniki:

- 3 duże cebule (ok. 450 gramów)
- 250 mililitrów wody gazowanej z lodówki
- 200 gramów mąki pszennej typu 500
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 500 mililitrów oleju roślinnego
- 250 gramów bułki tartej lub płatków kukurydzianych

Sposób przygotowania:

Do garnka lub sporej miski nalewamy wodę, w której rozpuszczamy 1 łyżeczkę soli. W roztworze będziemy moczyć krażki cebulowe przed smażeniem, aby pozbyć się ostrego smaku cebuli. Jeśli go lubicie lub używacie słodkiej odmiany cebuli, możecie ten krok pominąć.

Trzy duże cebule obieramy, kroimy w krażki o szerokości około jednego centymetra, każdy plaster rozdzielamy na pojedyncze krażki, wykorzystujemy tylko te większe. Krażki wkładamy do przygotowanej wcześniej wody z solą na około 20 minut.

Do miski wsypujemy 200 gramów mąki, dodajemy łyżeczkę ostrej papryki w proszku, łyżeczkę

proszku do pieczenia oraz łyżeczkę soli, wszystko mieszamy. Dodajemy 250 mililitrów wody gazowanej z lodówki i dokładnie mieszamy, aby uzyskać gładką masę. Zamiast wody można użyć innego niesłodkiego gazowanego napoju, np. piwa.

Na talerzu rozsypujemy bułkę tartą lub pokruszone płatki kukurydziane. Krążki cebulowe wkładamy do miski z przygotowanym wcześniej ciastem, a następnie do bułki tartej lub płatków i odkładamy na talerz.

W garnku rozgrzewamy olej roślinny w takiej ilości, aby krążki mogły w nim swobodnie pływać. Smażymy krążki aż do uzyskania złoto-brązowego koloru. W trakcie smażenia należy je obrócić. Smażenie trwa kilkadziesiąt sekund, więc należy uważać.

Gotowe krążki odkładamy na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Onion ringsy są gotowe do podania.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35355-krazki-cebulowe>