

Cebulka prażona



Autor: **Agutek**
Przepisów: 36 Ocena: 228

5-6 os. 15 min łatwe tanie

Dodatki



Składniki:

- 1 duża cebula
- 1,5 łyżki mąki
- Szczypta soli
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę kroimy w grubą kostkę, doprawiamy solą i mieszamy z mąką. Rozgrzewamy olej. Smażymy na gorącym tłuszczu, na średnim płomieniu aż cebulka się upraży i zrobi złota.

Gotową wyławiamy łyżką cedzakową i odsączamy na papierowych ręcznikach. Jeśli całej nie wykorzystamy możemy schować ją w szczelnie zamkniętym słoiku i przechowywać 1-2 miesiące.)

Twoje notatki do przepisu: