

Cibulové kroužky se sýrem

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

větší cibule
plátkový sýr
vejce
hladká mouka
strouhanka
sůl a mletý pepř
řepkový olej na smažení



Postup přípravy

Cibule důkladně očistíme od veškeré slupky. Odřízneme konce a poté nakrájíme na silná kolečka (cca 1 cm). Rozdělíme na jednotlivé kroužky. Do tří misek rozdělíme mouku, strouhanku a vejce, která ještě rozšleháme a zlehka osolíme a opeříme. Najdeme vždy takové dva kroužky cibule, které jdou vložit do sebe, ovšem mezi nimi zůstává malý kousek místa (asi 1 mm). Tento prostor zaplníme kousky sýra. Takto připravené kroužky vložíme asi na půl hodiny do mrazáku, aby držely pohromadě. Poté je obalíme postupně v mouce, vajíčku a nakonec ve strouhance (klasický trojobal). Aby nám sýr nevytékal a získali jsme křupavější povrch, můžeme přidat další vrstvu vajíčka a strouhanky. Takto připravené kroužky smažíme dozlatova v rozpáleném oleji. Podáváme s oblíbeným dipem – omáčkou.