

# Smažené cibulové kroužky

Časová náročnost: 15 minut

## Seznam přísad

3 ks	větší cibule
	vejce
	hladká mouka
	strouhanka
	olej na smažení
	sůl
	koření dle chuti



## Postup přípravy

Cibuli nakrájíme na 1 cm silná kolečka a rozdělíme ji na jednotlivé kroužky. Dále postupujeme stejně jako při obalování řízků: nejdříve kroužky obalíme v hladké mouce, poté ve vajíčku a nakonec ve strouhance. Obalené kroužky smažíme na rozpáleném oleji dozlatova z obou stran. Po osmažení odložíme cibulové kroužky na papírové utěrky, abychom odstranili přebytečný tuk. Osušená kolečka můžeme osolit a podle chuti dokořenit. Smažené cibulové kroužky podáváme jako předkrm nebo jako přílohu.

**Poznámka:** Vyzkoušejte cibulové kroužky například spolu s **teplou rajčatovou omáčkou** - recept naleznete [ZDE](#) nebo se **sýrovými koulemi** - recept na ně přinášíme [ZDE](#)