

Onion rings, ροδέλες κρεμμυδιού από τα χεράκια μας. Το fast food γίνεται σπιτική υπόθεση!
Φτιάξτε μόνοι σας φανταστικές τραγανές-ροδέλες κρεμμυδιού σε 15 λεπτά!-

Τι θα χρειαστείτε

2 μέτρια κρεμμύδια κομμένα σε ροδέλες

2 αυγά (πιθανόν να χρειαστεί και τρίτο, ανάλογα το μέγεθος)

1 φλιτζάνι αλεύρι γ.ο.χ.

1 φλιτζάνι φρυγανιά

1/2 κ.γλ. baking powder

Λίγη πάπρικα καπνιστή

Ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

Αλάτι και πιπέρι

Onion rings - ροδέλες κρεμμυδιού

Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε και κόβουμε το κρεμμύδι σε ροδέλες πάχους 1 εκ. Τις ξεχωρίζουμε μεταξύ τους. Τις πολύ μικρές, τα κέντρα δηλαδή, τα κρατάμε για άλλη χρήση, καθώς δεν είναι το κατάλληλο μέγεθος για πανάρισμα.

Τοποθετούμε τις ροδέλες σε μπολ με νερό.

Χτυπάμε το αυγό με αλάτι και πιπέρι. Προσθέτουμε αν θέλουμε λίγη καπνιστή πάπρικα.

Προσθέτουμε λίγο αλάτι και το baking powder στο αλεύρι. Περνάμε κάθε ροδέλα κρεμμυδιού πρώτα από το αλεύρι, μετά από το αυγό και μετά από τη φρυγανιά. Επαναλαμβάνουμε το βήμα αυγό-φρυγανιά, για πιο χοντρό και σταθερό πανάρισμα.

Τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να χρυσίσουν οι ροδέλες, 1-2 λεπτά.

Σερβίρουμε με το ντιπ της αρεσκειάς μας.

Καλή όρεξη!

Onion rings - ροδέλες κρεμμυδιού

Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε και κόβουμε το κρεμμύδι σε ροδέλες πάχους 1 εκ. Τις ξεχωρίζουμε μεταξύ τους.
- 2 Τοποθετούμε τις ροδέλες σε μπολ με νερό.
- 3 Χτυπάμε το αυγό με αλάτι και πιπέρι. Προσθέτουμε αν θέλουμε λίγη καπνιστή πάπρικα.
- 4 Προσθέτουμε λίγο αλάτι και το baking powder στο αλεύρι.
- 5 Περνάμε κάθε ροδέλα κρεμμυδιού πρώτα από το αλεύρι, μετά από το αυγό και μετά από τη φρυγανιά. Επαναλαμβάνουμε το βήμα αυγό-φρυγανιά, για πιο χοντρό και σταθερό πανάρισμα.
- 6 Τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να χρυσίσουν οι ροδέλες, 1-2 λεπτά. Σερβίρουμε με το ντιπ της αρεσκειάς μας. Καλή όρεξη!