

Луковые кольца в кляре



Ингредиенты

Полстакана хлебопекарной муки
1/4 стакана кукурузного крахмала
2 ст. л. растворимого пюре
Щепотка кайенского перца или другая приправа по вкусу
1 стакан ледяного Scherppes
1 стакан японских панировочных хлопьев
Мелкая соль
Растительное масло для жарки
2 крупные луковицы, нарезать кольцами по 5-7 мм.

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В просторную плошку всыпьте муку, кукурузный крахмал и картофельное пюре. Сюда же вы можете добавить любые специи на свой вкус. Я ограничился бессменной щепоткой кайенского перца
 2. Влейте стакан ледяного Scherppes и тщательно перемешайте кляр до однородной консистенции. Оставьте на несколько минут и затем снова перемешайте. В случае необходимости добавьте еще немного тоника
 3. В подходящую плоскую посудину насыпьте панировочные хлопья
 4. Луковицу очистите и порежьте кольцами шириной не более 5-7 миллиметров. Кольца которые вы видите на фото ниже – достаточно широкие. Особенно то, что лежит слева на среднем плане.
- Сейчас самое время налить в кастрюлю растительное масло и нагреть до 180 С. Напрашивается использование фритюрницы, но при таком малом объеме масла мне показалось это неоправданным
5. Далее совсем просто. Луковые кольца бросайте в кляр по 3-4

штуки...

6. ...и уже строго по одному отправляйте в панировку...

7. ...а затем в разогретое масло. Три минутки на одном боку, шварк-шварк! Луковые кольца в кляре Перевернули на другую сторону и еще 2-3 минутки... шварк-шварк!

8. Обжаренные кольца выкладывают на салфетку. Буквально через минуту, как стекут остатки масла, посолите и подавайте! Приятного хруста!







