

אוכל זה טעים

בלוג למחזורי אכילה

טבעות בצל

מרכיבים

2 בצלים גדולים

3 כוסות רוויון

3 כוסות קמח

מלח ופלפל

אופציה: שבבי צ'ילי גרוסים, פפריקה חריפה, או כל תבלין שעולה על רוחכם.

שמן לטיגון

הכנה

חותכים את הבצל לטבעות בעובי המתאים לכם ומניחים בתבנית או קערה. מכסים את הבצל ברוויון ונותנים לו לנוח קצת.

מחממים סיר עם שמן לטיגון עמוק לטמפרטורה של 190°. אם אין לכם מדחום לשמן, חכו כמה דקות והכניסו פנימה חתיכת בצל לנסיון. אם מצטברות במהירות בועות קטנות סביב לבצל, השמן חם דיו.

מערבבים את הקמח, המלח והפלפל. טובלים חלק מהבצלים בקמח. מעבירים בזהירות לשמן ומטגנים עד שטבעות הבצל שחומות ונראות פריכות. מעבירים לצלחת עם נייר סופג ומכניסים נגלה נוספת. בינתיים, משתדלים להפגין שליטה עצמית בין הנגלות ולא לנשנש את מה שכבר מוכן.

הכי כיף – לאכול חם.