3 Σεπτεμβρίου 2014

Κρεμμύδια τηγανιτά

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά:

1 κιλό κρεμμύδια κομμένα ροδέλες

1/2 φλιτζάνι τσαγιού μπύρα

8-9 κ.σ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

3 κ.σ κεφαλοτύρι τριμμένο

1 κ.γ. πάπρικα

Αλάτι -πιπέρι

Καλαμποκέλαιο για το τηγάνισμα

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια, τα κόβουμε σε χονδρές ροδέλες,τα πιέζουμε με το δάκτυλο μας για να ξεχωρίσουν σε ξεχωριστά δακτυλίδια.

Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το κεφαλοτύρι, την πάπρικα, αλάτι, πιπέρι και τέλος την μπύρα και ανακατεύουμε με πιρούνι μέχρι να γίνει ένας πηκτός χυλός (αν χρειαστεί προσθέτουμε κι άλλο αλεύρι, το βλέπουμε στην πράξη).

Βάζουμε το λάδι μας στο τηγάνι να ζεσταθεί καλά, βουτάμε τα κρεμμύδια στον χυλό και τα τηγανίζουμε στο καυτό λάδι.

Μόλις ροδίσουν τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

Μπορούμε να τα συνοδεύσουμε με κάποια σος ή με γιαούρτι.

Πηγή:ikypros.com