

# Chipsy w panierce

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

## **bardzo smaczne.**

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

### **Potrzebne składniki:**

- cebule - 3 szt.
- mąka - 3 łyżka(i)
- olej - 4 łyżka(i)
- przyprawa warzywna - 1 łyżeczka(i)
- ziarna sezamu - 1 łyżeczka(i)
- tarta bułka - 2 łyżka(i)
- jajka - 2 szt.

### **Etapy przyrządzania:**

- 1.** Cebulę pokroić w krążki, mąkę wymieszać z przyprawą warzywną. Obtaczać w niej krążki cebuli. Ziarna sezamu podprażyć na suchej patelni, wsypać do salaterki i wymieszać z bułką tartą. Jajka roztrzepać. Zanurzać w nich krążki cebuli, posypywać bułką tartą wymieszaną z ziarnami sezamu i smażyć na rumiano na rozgrzanym oleju. Podawać jako przekąskę lub dodatek do piwa.

### **Jak podawać?**

jako przekąskę lub dodatek do piwa.

