



Домашние луковые кольца

Хрустящие луковые кольца в ароматной панировке.

🕒 10 мин

Ингредиенты

Мука — 50 г

Приправа каджун — 1 ч. л.

Чеснок сушёный молотый — 1 ч. л.

Панировочные сухари — 50 г

Орегано сушёный — 1 ч. ложка

Лук белый крупный — 1 шт

Яйцо — 1 шт

Соус барбекю — по вкусу

Соль, перец — по вкусу

Приготовление

1. Лук нарежьте толстыми кольцами и разберите на отдельные кольца. Яйцо слегка взбейте.
2. В первой миске смешайте муку, приправу каджун и молотый чеснок. Посолите и поперчите.
3. Во второй миске смешайте панировочные сухари и орегано.
4. Каждое луковое кольцо сначала обваляйте в мучной смеси, потом окуните в яйцо, затем обваляйте в сухарях с орегано.
5. Выложите луковые кольца в чашу аэрогриля, не слишком плотно. Готовьте 8–10 минут на программе «Картофель» (200 °C) до хрустящей корочки. Если все кольца не помещаются, жарьте в две порции.
6. Подавайте с соусом барбекю.