

Луковые кольца в пивном кляре

Давненько не брал я в руки шашек, то есть не покупал пива. Надо исправить это досадное недоразумение. А к пиву луковые кольца пожарить. Опять же таки в пивном кляре.



#пицца #пиво #лук #food #beer #onion



Лукковые кольца в пивном кляре. Ингредиенты на 4 порции:

1 экстракрупная луковица (или 2-3 средних)
2 ст.л. муки

Для пивного кляра:

150 г муки
1/3 ч.л. гранулированного сухого чеснока (по наличию и желанию; с ним вкуснее ☐)
1/2 ч.л. соли
1/2 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. разрыхлителя
250 мл светлого пива



Луковые кольца в пивном кляре. **Приготовление:**

Готовим кляр. Для этого смешиваем муку с чесночным порошком, солью, перцем и разрыхлителем.



Добавляем пиво и замешиваем кляр – консистенция будет чуть жиже, чем на оладьи.



Лук нарезаем на кольца шириной около 4-5 мм и панируем в муке.



Обмакиваем в кляр.



Жарим до золотистого цвета во фритюре, разогретом до 175 градусов (если вы опустите в масло деревянную палочку – от нее должны побежать пузырьки).

Готовые кольца перекладываем на бумажные полотенца, чтобы впитать лишний жирю

Подаем теплыми с макательным соусом по вкусу.

[Источник](#)

[Окрошка на пиве](#). Существует огромное количество вариаций популярного летнего блюда – на квасе, на кефире или другой молочке, даже на минералке и ещё много на чём. Но я почему-то уверен, что большинство из вас не пробовали окрошку на пиве.

[Драники по-чешски Брамбораки](#). Кто-то в пятницу пиво пьёт, а кто-то с пивом делает драники. И в то же самое время Драники по-чешски Брамбораки – это не просто чешское блюдо, а

дополнительный повод прикупить пивка к пятничному вечеру. Однако, круговорот основа движения в природе.

[Шоколадный пирог с темным пивом](#). У нас наступила настоящая осень, поэтому и фото с осенним настроением. Ведь так приятно в дождливый и прохладный день выпить чашечку горячего чая с таким ароматным пирогом.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).