

## טבעות בצל עם מוצרלה



### רכיבים

- בצל גדולים
- פרוסות גבינת מוצרלה
- גרם קמח
- גרם קורנפלור
- 2/1 1/2 כף מלח
- 2/1 1/2 כף אבקת שום
- כפית אבקת אפיייה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כוס מי סודה
- כוסות פירורי לחם פירורית זהב
- כוס שמן קנוולה

### הכנה

1. מקלפים בצלים גדולים וחותכים אותם לטבעות בעובי של 1-1.5 ס"מ.
2. מפרידים את שכבות הבצל ומסדרים זוגות של טבעות למילוי.
3. ניתן לקלף את שכבת האפידרמיס שבין שכבות הבצל עבור ביס רך יותר אך זה לא חובה.
4. חותכים פרוסות מוצרלה ומכניסים בין שכבות הבצל לפי הזוגות.
5. מכינים 3 קערות - קערה ראשונה עם קמח בלבד, קערה שנייה עם קמח, קורנפלור והתבלינים וקערה שלישית עם פירורית זהב.
6. מוזגים לקערה עם הקמח המתובל סודה, תוך כדי ערבוב, עד קבלת מרקם כמו של טחינה גולמית, סמיך אך נוזלי.
7. בעבודה עדינה, כדי שלא יתפרקו, מצפים את הטבעות בקמח ומנערים קמח עודף.
8. טובלים בבלילה הנוזלית ונותנים לעודף הבלילה לטפטף מטבעת הבצל ואז מעבירים לקערת פירורי הלחם ומצפים לחלוטין.
9. מטגנים בשמן עמוק על 170 מעלות עד שזהוב ויפה.
10. מוציאים, ממליחים מעט ומגישים. המלצה: טובלים בדיפים של דיפ אנד ספרד.

30 דקות

6 6