

# Inele de ceapa prajite

## Inele de ceapa prajite

### Ingrediente :

1-2 cepe mari, 2 oua, faina cit cuprinde, sare si piper

### Preparare :

Se taie in cercuri late de pina la 1cm ceapa si se sareaza bine. Se lasa sa se scurga jumatate de ora. Se sparg intr-un vas ouale si se adauga faina pina cind se obtine un aluat semi-solid, mai solid decit cel de clatite. Pentru varianta de post, se face aluatul din faina cu apa. Se pune la incins ulei intr-o tigaie inalta. Se scurg bine inelele de ceapa, se scufunda cu o furculita in compozitia de ou si se prajesc in ulei. Se pun la cald, pe o farfurie cu un prosop de bucatarie.