

Cibulové kroužky s Madelandem

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

Jen tak na mlsání i pro jakoukoli slavnostní příležitost poslouží naše cibulové kroužky s Madelandem, sýrem mandlové chuti.



Ingredience

- 2 větší bílé cibule
- 50 g Madelandu
- 50 g slaniny
- jarní cibulka
- 4 lžice majonézy
- 2 Jihočeské zakysané smetany
- šťáva z menší půlky citronu
- wasabi pasta
- hladká mouka, strouhanka a vajíčka na obalování
- olej na smažení
- sůl
- kari koření

Návod na přípravu:

Nejprve nakrájejte cibuli na širší kolečka. Madeland na proužky, které budou šířkou odpovídat šířce cibulových kroužků, a stejně tak slaninu. Cibuli rozdělte na kroužky a mezi ně vrstvěte střídavě Madeland a slaninu. Cibulové kroužky obalte dvakrát v trojobalu a nechte chvíli odležet. Mezitím si připravte dipy.

Kari dip

K nadrobno pokrájené jarní cibulce přidejte dvě lžice majonézy, tři špetky kari koření a celou zakysanou smetanu. Pečlivě promíchejte a nechte odležet.

Wasabi dip

Smíchejte dvě lžice majonézy, sůl, citronovou šťávu, dvě lžičky wasabi pasty a tři lžice zakysané smetany. Opět pečlivě promíchejte metličkou a také nechte odležet.

Cibulové kroužky smažte dozlatova a podávejte s vychlazenými di-py.