



# Cebula Bahji

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- mąka z ciecierzycy - 1.5 szklanek
- kumin - 0.5 łyżeczek
- kolendra - 2 łyżki
- olej - 5 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój cebulę w krążki.
2. Wymieszaj jajko z mąką dodając tyle wody aby masa uzyskała konsystencję gęstej śmietany.
3. Dodaj kumin, kolendrę oraz przyprawę Knorr. Wymieszaj i odstaw masę na kwadrans.
4. Potem zamocz kawałki cebuli w cieście i zostaw je jeszcze na jakieś 5 minut.
5. W tym czasie zagrzej tłuszcz do głębokiego smażenia. Smaż cebulę aby uzyskała złoty kolor z obu stron.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)