CEBOLAS EMPANADAS (ONION RINGS) E MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

Cebola empanada

1 cebola

óleo

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 ovo

sal

água

Molho

1 xícara de mostarda

1/2 xícara de açúcar

3/4 de vinagre

2 colheres de tempero curry

1/4 de xícara de água

1 pacote de molho de tomate

2 colheres de manteiga/margarina

pimenta a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Junte em uma panela a mostarda, o açúcar, o vinagre , o curry e a água

Leve ao fogo baixo por 5 a 10 minutos.

Depois junte o molho e a manteiga e deixe por mais tempo no fogo alto

Coloque a pimenta e o sal se quiser

Cebola

Corte as cebolas em rodelas fina e coloque no fogo baixo por 2 minutos junto com óleo, tire do fogo e deixe descansar por 10 minutos

Misture o ovo, o leite, o orégano e o sal

Depois de descansar a cebola, coloque-a no leite e depois na farinha

Frite no óleo quente e depois coloque em um papel para secá-las

Saboreie

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13677-cebolas-empanadas-onion-rings-e-molho-barbecue.html