

Hành chiên vàng giòn

Viết bởi LAMNGOCFOOD

Thứ ba, 26 Tháng 1 2010 14:03



Nguyên liệu :

- Bột chiên xù Lam Ngọc.
- Hành tây.
- Trứng gà.
- Muối tiêu.
- Dầu ăn.

Cách làm :

- Hành tây lột vỏ, thái lát ngang. Tách các vòng hành cho rời nhau ra, cho hành vào 1 cái bát, thêm 1 thìa muối rồi xóc đều lên, để 10 phút cho ngấm.
- Đập trứng ra bát, thêm vào bột chiên xù đánh đều.
- Nhúng hành tây vào bát bột trứng sau đó lăn qua bột chiên xù và cho vào chảo dầu nóng rán ngay. Chiên lửa nhỏ 2-3 phút, lật nhẹ nhàng cho hành chín đều các mặt.
- Khi lớp bột xù chín vàng thơm là được.
- Vớt hành ra đĩa có giấy thấm dầu. Để nguội và ăn kèm sốt tùy ý.

Cách trình bày : Xếp ra đĩa trang trí thêm cho đẹp. Dùng kèm sốt thích hợp.