

SIBULARÕNGAD

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

- 2 suurt sibulat
- 200 ml Veski Mati Suurepärane nisujahu
- 150 ml Veski Mati Riivsai
- 150 ml panko riivsai
- Sool, pipar, jahvatatud paprika
- 250 ml piim
- Õli

Valmistamine

Ahjus küpsetatud sibularõngad sobivad hästi ooteks Kuldpruuniks küpsetatud sibularõngad maitsevad nii suurtele kui ka väikestele. See on mõnus amps kahe söögikorra vahele või hoopis õhtuseks snäkiks. Kasta ahjust tulnud lemmikdipikastmesse – sulab lausa suus! Lõika sibulad 1 cm laiusteks rõngasteks. Eralda rõngad üksteisest. Pane ühte kaussi jahu, sool, pipar ning jahvatatud paprika. Teise kaussi riivsai ja panko, kolmandasse kalla piim. Kuumuta ahi 200 kraadini ja kata ahjupann küpsetuspaberiga. Kasta sibularõngad ükshaaval esmalt jahusse, siis piima ja viimasena pankosegusse. Tõsta rõngad ühe kihina ahjuplaadile. Piserda rõngaid õliga ja küpseta ahjus kuldpruuniks. Serveeri kohe lemmikdipikastmega!