

OUTYDSE UIE RINGE



OUTYDSE UIE RINGE

2 groot uie wat 'n dag in yskas was, in 4 skywe elk gesny en die ringe uitgedruk

So 1 $\frac{3}{4}$ koppie bruismeel

1 teelepel sout

Meng goed.

Doop elke ring in meel mengsel en maak seker dis goed bedek, pak op 'n skinkbord en sit terug in yskas.

Maak 'n holte in die meel. Breek 1 ekstra groot eier daarin. Giet 'n half koppie volroom vars melk by en meng goed tot 'n gladde deeg. Voeg nou melk by tot 'n beslag gelykstaande aan crumpet deeg is en sit in die yskas vir minstens 'n half uur.

Gooi genoeg olie in 'n pan om te diep braai.

Doop ringe in beslag, pak op 'n drup rakkie en laat afdrup en effe droog word, dan in krummels en braai vir 3 tot 5 min in baie warm olie. As olie skuim is dit te koud. Dreineer op so 6 lae kombuis papier. Bedien warm.

Resep geplaas deur Hennie Van de Merwe