

detkityumen.ru

## ПОПУЛЯРНАЯ ЗАКУСКА.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Бекон 8 шт.

Лук 1-2 шт.

Сыр 30 гр.

**ИНГРЕДИЕНТЫ для соуса:**

Томатная паста 2 ст./л.

Вода 100 мл.

Мёд 1 ч./л.

Лук 0,5 шт.

Чеснок 1 зуб.

Растительное масло 3 ст./л.

Паприка 0,5 ч./л.

Острый молотый перец по вкусу.

Соль по вкусу.

Яблочный уксус 1 ст./л.

Приготовление:

Луковые кольца в хрустящем беконе - нет ничего проще и вкуснее! Этот классический рецепт обязательно понравится всей семье. Превратите скромный лук во вкусную горячую закуску или отличный аккомпанемент к бургерам и стейкам. Луковые кольца намного проще приготовить в домашних условиях, они полны вкуса и подаются с соусами, чтобы сделать их особенными. Лучше всего делать их и есть сразу, чтобы они были хрустящими и свежими. Эти восхитительные луковые кольца легко и быстро готовятся, они идеально подходят

для приготовления на гриле, но также вкусны приготовленные в обычной домашней духовке! Попробуйте наш восхитительный рецепт луковых колец - быстро, легко и вкусно!

*Как приготовить, смотрите по [Ссылка](#)*

11.08.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/745/](http://detkityumen.ru/recipe/745/)