

## Chrupiąca panierowana parówka



**ANETA8185**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| <b>kiełbasa parówkowa</b> | 1 szt   |
| <b>jajko</b>              | 1 szt   |
| <b>bułka tarta</b>        | 3 łyżki |
| <b>przyprawa w płynie</b> |         |
| <b>olej do smażenia</b>   |         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Parówkę obieramy ze skórki i kroimy w plasterki.
- KROK 2 Do jednego talerza wbijamy jajko i roztrzepujemy je widelcem, dodajemy przyprawę w płynie. Do drugiego talerza wsypujemy bułkę tartą.
- KROK 3 Krążki parówki obtaczamy najpierw w jajku.
- KROK 4 Następnie obtaczamy w bułce tartej.
- KROK 5 Na patelni rozgrzewamy olej, na gorący wkładamy panierowane krążki parówki.
- KROK 6 Smażymy z obu stron do zrumienienia.
- KROK 7 Usmażone krążki układamy na ręcznik papierowy, żeby wchłonął nadmiar tłuszczu. Gorące chrupiące parówki podajemy jako dodatek do obiadu lub przekąskę.