

Corn dogi (parówki w cieście kukurydzianym w stylu amerykańskim)



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

parówki 7 sztuk

Ciasto

mąka pszenna 80 gram

mąka kukurydziana 80 gram

proszek do pieczenia 1,5 łyżeczki

sól 1/2 łyżeczki

cukier 1/2 łyżeczki

pieprz 1 szczypta

jajko 1 sztuka

mleko 160 ml

Ponadto

mąka pszenna

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obie mąki, proszek do pieczenia, sól, cukier oraz pieprz połączyć ze sobą - najlepiej w wysokim naczyniu.
Wbić jajko i mieszając należy stopniowo dolewać mleko.
Ciasto wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.
(Powinno być gęste, ale lejące się.)
- KROK 2 Parówki (dodatkowo przecięłam je na pół) nadziać na patyczki do szaszłyków, obtoczyć w mące i następnie dokładnie w przygotowanym cieście.
Nadmiar ciasta delikatnie strząchnąć.
- KROK 3 Kiełbaski smażyć partiami na mocno rozgrzanym oleju - przez około 3 minut, do momentu aż będą zarumienione.
Całość odsączyć na ręczniku kuchennym.