

Smakusie



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

parówki	4
mielone mięso	30 dkg
jajko	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
cebula	
czosnek	
olej do smażenia	
sól	
pieprz	
żurawina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z 4 parówek drobiowych ściągamy osłonki przekrawamy na poł. Następnie wycinamy otworki wycinakiem do jabłek(środków).
- KROK 2 Parówki napełniamy suszoną żurawiną.
- KROK 3 Następnie przygotowujemy mięso mielone z kurczaka (ok. 30 dkg): wbijamy jajko , dodajemy 3 łyżki bułki tartej , przeciśnięty ząbek czosnku i pokrojoną w kosteczkę cebulkę średniej wielkości.
- KROK 4 Przygotowanym mięsem oblepiamy parówki i obtaczamy w tartej bułce.
- KROK 6 Smażymy na złoto ze wszystkich stron na oleju.
- KROK 6 Smażymy na złoto ze wszystkich stron na oleju.

KROK 7 Podalam je z ryzem

KROK 8 Zrobilam tez sos chrzanowo- zurawinowy i wszystkim smakowal obiadek.