

udka w płatkach kukurydzianych

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|---------|
| podudzia tzw pałki | 80 dkg |
| sól | |
| czosnek | 2 ząbki |
| imbir starty | 1 łyżka |
| cebula | 1 szt |
| jajko | 2 szt |
| płatki kukurydziane | 15 dkg |
| olej do smażenia | |
| Papryka ostra mielona Prymat | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pałki myjemy, osuszamy, nacieramy czosnkiem rozartym z solą, startym imbirem oraz słodką i ostrą papryką. Odstawiamy do lodówki na 1,5 godziny. Cebulę obieramy i ścieramy na tarce, roztrzepujemy ją z jajkami. Płatki kukurydziane rozgniatamy na drobne okruszki. Pałki zanurzamy w jajku z cebulą a następnie obtaczamy w płatkach kukurydzy. Smażymy na rumiano na oleju.