

## udka w płatkach kukurydzianych

**MAGDALENA1110**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pałki myjemy, osuszamy, nacieramy czosnkiem roztartym 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.