

## Smakusie



### MISIA53



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

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

## 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.