

Złote kukurydziańce



VIOLETTA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kukurydza w puszcze	1
mąka	3 łyżki
posiekana zieleń	Garść
cukier	szczypta
sól	szczypta
pieprz	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kukurydzę odcedzić z zalewy. Jajka ubić z mąką i tartym serem, wymieszać z kukurydzą i posiekaną zieleń, doprawić do smaku. Na patelni rozgrzać tłuszcz, nakładać łyżeczką niewielkie krokieci i smażyć na złoty kolor. Podawać ciepłe z dodatkiem keczupu i chrupiących bułeczek.