

Chrupiąca panierowana parówka



ANETA8185



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kiełbasa parówkowa	1 szt
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
przyprawa w płynie	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Parówkę obieramy ze skórki i kroimy w plasterki.
- KROK 2 Do jednego talerza wbijamy jajko i roztrzepujemy je widelcem, dodajemy przyprawę w płynie. Do drugiego talerza wsypujemy bułkę tartą.
- KROK 3 Krążki parówki obtaczamy najpierw w jajku.
- KROK 4 Następnie obtaczamy w bułce tartej.
- KROK 5 Na patelni rozgrzewamy olej, na gorący wkładamy panierowane krążki parówki.
- KROK 6 Smażymy z obu stron do zrumienienia.
- KROK 7 Usmażone krążki układamy na ręcznik papierowy, żeby wchłonął nadmiar tłuszczu. Gorące chrupiące parówki podajemy jako dodatek do obiadu lub przekąskę.