

Corn dogi

data aktualizacji: 2019.07.09 autor: Redakcja



Składniki:

- parówki
- mąka pszenna do obtoczenia parówek
- olej do głębokiego smażenia

Ciasto:

- 80 g mąki pszennej
- 80 g mąki kukurydzianej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki cukru
- 1 szczypta pieprzu
- 1 jajko
- około 120 ml mleka

Przygotowanie:

Oba rodzaje mąki, proszek do pieczenia, sól, cukier oraz pieprz zmieszać ze sobą, najlepiej w wysokim naczyniu. Wbić jajko i ciągle mieszając stopniowo dolewać mleko. Ciasto wymieszać do uzyskania gęstej, jednolitej konsystencji.

Parówki (można przeciąć na pół) nadziać na patyczki do szaszłyków, obtoczyć w mące i następnie w cieście.

Smażyć na głębokim tłuszczu, aż do uzyskania złocistej barwy (ok. 3 minuty). Odsączyć na ręczniku papierowym. Podawać z keczupem i musztardą.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32632-corn-dogi>