

Kiełbaski w cieście



Autor: **agulam22**
Przepisów: **105** Ocena: **6867**

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- CIASTO:
- Jaja, 1 szt
- Mąka pszenna, ok 3-5 łyżek
- majonez- winiary dekoracyjny, 2 łyżki
- sól, szczypta
- pieprz, szczypta
- kiełbaski śląskie, 4 szt
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 -kiełbaski przekroić wzdłuż i każdą część pokroić na 3 części -do miski wbić jajko i delikatnie go ubić ,następnie dodać przyprawy i mąkę -dokładnie wszystko razem wymieszać i dodać na samym końcu majonez i powtórnie zamieszać tak aby powstała jednolita masa o konsystencji gęstej śmietany(czasem należy dolać troszkę mleka lub dodać więcej mąki-jest to zależne od wielkości jaja) -kiełbaski maczać w powstałym cieście i smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na rumiany kolor Polecam podawać z zestawem surówek.Smacznego!!!!

Twoje notatki do przepisu: