

PARÓWKI W SZLAFROCZKACH

Autor: **katti**

Przepisów: 5 Ocena: 19



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cienkie parówki drobiowe, 40 dkg
- mąka, 20 dkg
- jajka, 2 szt.
- piwo, 150 ml.
- sól
- pieprz
- olej do głębokiego smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka zmiksować z piwem, mąką i szczyptą soli. Ciasto odstawić do napęcznienia na 30 minut. Parówki obrać z osłonki, pokroić na kawałki długości 3-4 cm. Kawałki parówek zanurzać w cieście, obracając je tak aby ciasto je dokładnie oblepiło. Wkładać partiami na rozgrzany olej i usmażyć na rumiano. Wyjąć, osączyć na papierowym ręczniku.

Twoje notatki do przepisu: