

Mini párečky v těstíčku (corn dogs)

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 hrnek	strouhanka
1 hrnek	hladká mouka
1/4 hrnku	cukr
1 lžíce	prášek do pečiva
1/4 lžičky	sůl
špetka	mletý pepř
1 ks	vejce
1 hrnek	mléko
20 nebo 10 ks	kvalitní malé párečky nebo kvalitní klasické párky
	olej na smažení



Postup přípravy

Ve větší míse důkladně promícháme strouhanku, hladkou mouku, cukr, prášek do pečiva, sůl a pepř. Vajíčko rozšleháme v mléce a přilijeme k sypké směsi. Promícháme a necháme alespoň 20 minut vychladit a odstát v lednici. Dostatečné množství oleje nalijeme do hrnce se silnějším dnem a necháme pořádně rozpálit. Pokud používáme klasické delší párky, pokrájíme je asi na třetiny. Každý kousek by měl mít přibližně 5 cm. Jednotlivé kousky napíchneme na vidličku, ponoříme a důkladně obalíme v připraveném těstíčku a vložíme do rozpáleného oleje. Pro snadnější manipulaci můžeme každý kus napíchnout na špejli. Poté smažíme dozlatova. Na ubrousku necháme odkapat od oleje a podáváme s vybranými omáčkami.