



## CORN DOGI

### SKŁADNIKI:

1 jajko  
300 g mąki kukurydzianej  
300 g mąki pszennej  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
500 ml mleka  
szczypta papryki wędzonej  
szczypta kurkumy  
szczypta soli  
1 opakowanie parówek Stówek  
2 l oleju do smażenia  
wykałaczki

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Do miski wbić jajko, roztrzepać widelcem, dodać mąkę pszenną i kukurydzianą, proszek do pieczenia, przyprawy, szczyptę soli, mleko. Całość wymieszać trzepaczką. Jeśli ciasto wyszło za rzadkie dosypać mąki, tak aby otrzymać konsystencję delikatnie gęstszą od ciasta naleśnikowego.
2. Nabić parówki na wykałaczki, maczać w cieście i smażyć na głębokim oleju, aż ciasto będzie miało rumianą skórkę. Wyjąć na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.