



Parówki w szlafroczkach:

Składniki:

40 dag cienkich parówek drobiowych lub sojowych, 20 dag mąki, 2 jajka, 150 ml piwa, sól, pieprz, olej do głębokiego smażenia.

Sposób przyrządzenia: Jajka zmiksować z piwem, mąką i szczyptą soli. Ciasto odstawić do napęcznienia na 30 min. Parówki obrać z osłonek, pokroić na kawałki długości 3-4 cm. Kawałki parówek zanurzyć w cieście, obracając je tak,

aby ciasto je dokładnie oblepiło. Wkładać partiami na rozgrzany olej i usmażyć na rumiano. Wyjąć, osączyć na papierowym ręczniku.