



# CORN DOGI

## SKŁADNIKI DO CIASTA:

- 80 g mąki pszennej
- 80 g mąki kukurydzianej
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru najlepiej brązowego
- 1 jajo Kotliny Natury
- 2 szklanki mleka
- szczypta pieprzu i soli

## SKŁADNIKI GŁÓWNE:

- 6 małych cukinii lub 1 duża
- 1 duży batat
- opcjonalnie twarde tofu, marchewki lub paluszki surimi

## DODATKOWO:

- 10/20 drewnianych patyczków do szaszłyków
- papierowy ręcznik
- 2 litry oleju roślinnego

1. W dużej misie potącz wszystkie suche składniki na ciasto oprócz jajka i mleka. Dokładnie wymieszaj. Dodaj mleko oraz jajko, a następnie zmiksuj do jednolitej masy. Brawo! Ciasto już gotowe! Teraz najlepiej przelej masę do dużej stoika lub dzbanka.
2. Przygotuj składniki główne, krojąc je w słupki o grubości 1 cm i 10 cm długości. Batata (oraz tofu i marchewki, jeśli także ich używasz) przed smażeniem należy podpiec około 12 min w temperaturze 180 stopni w piekarniku.
3. Rozgrzej 2 litry oleju w głębokim rondlu – około 10 min przy średnio wysokiej temperaturze. Składniki główne obtocz w mące wysypanej na płaskim talerzu. Nabij na patyk i równomiernie zanurz w płynnym cieście. Następnie smaż w garnku z olejem, powoli obracaj aż będą chrupiące i lekko brązowe.
4. Przygotuj papierowy ręcznik na talerzu, na który odłóż usmażone corn dogi, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Podawaj ze swoimi ulubionymi sosami, nie ograniczaj się w ilości, Twój goście na pewno zjedzą wszystkie. Smacznego i miłej zabawy!



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)