

## Corn dog ili Kor dog



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **8** hrenovki - viršli
- **150 g** pšenicnog brašna
- **150 g** kukuruznog brašna
- **3 kašičice** šećera
- **1/2 vrecice** praška za pecivo
- **1 kašičica** mljevenog cili papricice
- **3** jajeta
- **2 dl** mljeka
- **3 kašike** ulja
- **po ukusu** soli

### Priprema

U čistoj zdjeli razbijemo jaja, razmutimo dodamo mljeko, ulje, posolimo i umjesamo kukuruzno brašno, i pšenicno brašno, cili i prašak za pecivo. Dobro promješamo sve sastojke. Moramo paziti da ne bude smijesa prerjetka. Smjesu stavimo na stranu.

Zatim hrenovke nabodemo na drvene štapice bolje su krace hrenovke jer ih je lakše pržiti. Pripremiti casu koja vam odgovara za filovanje hrenovki ubaciti smjesu u casu. Zatim hrenovke umocimo u smjesu i okrecemo da se smjesa primi sa svi strana i odmah uronjamo u duboku masnocu, okrecemo da se ravnomjerno isprže sa svi strana. Pržimo ih 3- 4 minuta. Gotove vadimo na kuhinjski papir da upije višak masnoce. I to je to. Dobar tek!!

## **Savet**

Po prvi put pravljeni nje mi ispalo veoma estetski ali ukus je divan. ovaj recept je sa neta, ali mislim da ga nema tu pa da ga podjelim s vama.