

## Domaci corn dog



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **6**vecih pilecih viršli
- **6**drvenih štapica

#### I još:

- **2**jajeta
- **1,5** dl mleka
- **2** kašike ulja
- **3** kašike brašna
- **3** kašike kukuruznog griza
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** kašik acilija u prahu
- **1** kašica šećera
- **1** kašik soli

### Priprema

U odgovarajuću posudu staviti jaja, ulje i mleko i umutiti mikserom. Posebno pomešati suve sastojke i dodati u posudu sa umućenim jajima. Umutiti glatku smesu srednje gustine. Viršle nabosti na drvene štapice i umakati u testo. Pržiti u dubokom ulju. Kada su prženi odlagati ih na salvetu, kako bi upili masnocu.

### Savet