

Kukuruzni hot dog - Korn Dog



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** viršli
- **1,5 šolja (do 2 dl)** kukuruznog brašna
- **1,25 šolje** belog brašna
- **1/4 šolje** šećera
- **1/4 kašičice** soli
- **1 kašik** ulja
- **1 kašik** meda
- **1** jaje
- **1,5 šolja** mleka
- drveni štapići
- ulje za prženje

Priprema

Uopšte nije tesko, stvar je samo u dobroj pripremi i odgovarajućim posudama. Dakle, ja obično imam 1 kg zaleenih viršli, odatle odvadim 12 komada, potopim u vrelu vodu, tako da su već polu spremne za prženje. **BITNO:** nakon ljušćenja staviti ih na ubrus da bi bile suve, te da bi se smesa bolje lepila za njih.

10 viršli nabodem na štapice, 2 ostavim i po potrebi secem na pola kada ostane mase, a meni uvek ostane.
VRLO BITNO: naci šerpu za prženje u koju staje cela viršla kada se drži za štapic, toliko i staviti ulja i zagrejati ga na srednjoj vatri.

U posudu staviti kukuruzno brašno, obicno belo brašno, šećer, so i prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti. Viljuškom umutiti jaje, dodati ga smesi, a zatim i mleko, ulje i med. Mutiti dok smesa ne postane lepo sjedinjena. Gušca je od smese za palacinke. VRLO BITNO: Pripremljenu smemu preliti u cašu u koju može da stane cela viršla.

Ostatak odraditi vrlo brzo. Umociti viršlu, ne okretati je, staviti u vrelo ulje i pržiti sa jedne strane dok ne porumeni, pa sa druge, pa TEK kada se uhvati lepa zlatno žuta korica, zapeci sa svih strana - ukupno ne vise od 2-3 minuta. Odložiti korn dog na ubrus da upije masnocu i tako dok se masa ne utroši. Servirati toplo.

Savet

Moji klinci ih ponekad umau u kecap, uglavnom pojedu dve u dva minuta bez iega. Pravilno serviranje bi bilo uz posudice keapa, senfa i majoneza.