

Obalované kukuřičné paličky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vegeta 1 lžička
- kukuřičné lupínky 100 g
- olej na smažení 1 ks
- mladé kukuřičné paličky max.10 cm dlouhé 20 ks
- vejce 2 ks
- rostlinný olej 2 lžíce
- mladý kopr 2 svazek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Slovinsko

Počet porcí: 1

Postup:

Kopr omyjeme, větvičky zbavíme stonků a natrháme je na 1cm kousky. Kukuřičné lupínky vložíme do sáčku a rozdrtíme je na menší kousky.

Do dostatečné misky, aby se v ní daly obalit kukuřičné paličky, dáme kopr, lupínky a postupně do něj rozklepneme vejce. Přidáme vegetu a důkladně promícháme. Nakonec za stálého míchání přilijeme olej, aby byla konzistence stejná, jako na obalování vídeňských řízků.

Kukuřičné paličky očistíme, přičemž jemné vnitřní listy můžeme ponechat.

Na pánvi (ne teflonové) rozpálíme větší množství oleje. Paličky kukuřice napichujeme na jehlice,

noříme do obalovací směsi a ihned ponoříme do oleje. Doba smažení jedné paličky je 50 - 60 sekund.

Paličky odkládáme na ubrousky či savý papír a ihned servírujeme.