SKUHAJ.SI



Ameriški corndogsi - hrenovke v testu

Chef Ana Kristanc
Vrsta jedi: mesna jed
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1,5 jedilna žlica sladkorja
- 1 čajna žlica soli
- 5 piščančjih hrenovk
- 1,5 kozarca navadne moke
- 1,5 kozarca koruzne moke
- 2/3 vrečke pecilnega praška
- 1 KOZAREC MLEKA
- 1/4 kozarca olja
- 10 lesenih palčk (najbolj so primerne tiste za ražnjiče)

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V visoko posodo stresemo suhe sestavine, v manjšo pa jajca, mleko in olje. Mokre sestavine zmešamo in nato postopoma dodajamo k suhim in miksamo z električnim mešalnikom. Nastati mora dokaj gosta snov. Potem operemo hrenovke in jih prepolovimo, ter dobro osušimo s kuhinjsko krpo. Hrenovke nato malce povaljamo po moki in jih nataknemo na palice.
Medtem segrejemo olje in si pripravimo posodo, ki jo obložimo s papirnatimi brisačkami, ki bodo vpile odvečno olje od ocvrtih hrenovk. Ko je olje segreto (lahko vanj damo malce mase in če začne cvrčati je dovolj segreto) vanj začnemo dodajati hrenovke, ki jih prej potopimo v koruzno maso. Pomembno je da jih cvremo na srednji temperaturi (recimo 6/7 od 9) toliko časa da postanejo temno rjave barve, ker se drugače ne bodo dovolj spekle in bo na sredini koruzna masa še surova.
Ameriške hrenovke v testu lahko postrežemo s kečapom, gorčico, tatarsko omako in k raznim drugim omakam.

DOBER TEK!