



## Corn dog (Hot dog v těstíčku)

### Ingredience:

1 balení Bratwurst grilovacích klobásek Schneider  
85 g hladké mouky  
85 g kukuřičné krupice  
1 vejce  
2 PL cukru  
Špetka soli  
2 ČL prášku do pečiva  
120 ml mléka

### Postup:

Na přípravu hot dogu v těstíčku si jako první připravíme těstíčko, do kterého budeme klobásky namáčet a následně je smažit.

Smícháme hladkou mouku, kukuřičnou krupici, cukr, sůl a prášek do pečiva.

V misce si ručně rozšleháme vejce s mlékem. Přelijeme do moučné směsi a vypracujeme vidličkou husté těsto. Těsto si přelijeme do vyšší sklenice.

Do hrnce si dáme rozehrát olej na smažení.

Klobásky si napícháme na grilovací špejle a ponoříme je do těstíčka tak, aby byly celé obalené.

Přebytečné těsto necháme stéct a takto obalené klobásky usmažíme v oleji rozpáleném přibližně na 180 stupňů.

Podáváme se zeleninou a oblíbenou omáčkou.

