

Parówki w naleśniku

Przepis dodany przez użytkownika julias

Jest bardzo łatwy do zrobienia, lubią go moje dzieci

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- nie grube parówki - 4 szt.
- pasterki sera żółtego - 4 szt.
- jajka - 2 szt.
- szklanki mleka - 1/2 szkl.
- szklanki wody mineralnej - 1/2 szkl.
- kechup pikantny - 4 łyżka(i)
- tarta bułka - 10 dkg
- mąka - 1 szkl.
- oliwa - 4 łyżka(i)
- sól - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Naleśniki: Wodę i mleko, sól, 2 łyżki oleju i 1 jajko oraz mąkę razem roztrzepujemy, aby nie było grudek. Na suchej patelni teflonowej smażymy cienkie naleśniki.
2. Kiedy naleśniki są gotowe, smarujemy je najpierw kechapem, kładziemy żółty ser i parówkę. Zawijamy całość w rulon.
3. Zwinięte w rulon parówki panierujemy, najpierw w roztrzepanym jajku a następnie obtaczamy w bułce tartej. Smażymy na oleju około 10 min