

Ingrediencie

1 a 1/2 hrnčeka kukuričnej múky, 1 a 1/4 hrnčeka hladkej múky, 1/4 hrnčeka cukru, 1 lyžica kypriaceho prášku, 1/4 lyžičky soli, 1 vajce, 1 a 1/2 hrnčeka mlieka, 1 lyžica oleja, 1 lyžica medu, 10 párok, olej na smaženie

Postup

Do misky nasypeme múky, cukor, kypriaci prášok a soľ. Premiešame. Pridáme vajce, mlieko, lyžicu oleja a med. Premiešame. Párky usušíme v papierovej servítke, cesto vtedy lepšie drží. Každú párku ponapichujeme na špajlu. Cesto nalejeme do vysokého pohára a jeden po druhom v ceste namáčame párky tak, aby boli celé pokryté. Prebytočné cesto necháme odkvapkať. Ihneď vložíme do rozpáleného oleja a smažíme dozlatista. Podávame s horčicou alebo s kečupom.

