

Oppskrift

## Barnas favoritt : Smårettpølse "Corn Dog"



1

Pisk sammen melk og egg, bland sammen med alt det tørre.

2

Om røren er litt tykk, spe med litt mer melk.

3

Stikk hver pølse på en pinne, og dypp en og en i røren.

4

Fritér pølsene en og en i varm olje og la renne av seg litt på kjøkkenpapir.

5

Server med sennep og ketchup.

## Produkter i denne oppskriften

Smårettpølse 6g Storpk 1,8kg



Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



## Ingredienser

Gilde Smårettspølser	40 stk
Prior Egg	1 stk
Bakepulver	1/2 ts
Sukker	1 ss
Mel	55 g
Polenta	90 g
Melk	1,5 dl
Pinner	
Frityrolje	