



przepisy.pl

Ziołowe panierowane parówki

 45 minut  7 osób  Łatwe

Składniki:

- pomidory - 2 sztuki
- sałata liście - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 3 łyżki
- bułka tarta
- bazylia - 1 łyżeczka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- sól i pieprz do smaku
- olej

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jajko roztrzep widelcem razem z połową posiekanych drobniutko ziół i czosnkiem.
2. Parówki obtocz, w mące, jajku i bułce tartej. Smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor.
3. W tym czasie opłucz i osusz sałatę i rozłóż na półmisku. Pomidora rozkrój na ćwiartki lub ósemki. Gotowe ziołowe parówki ułóż na sałacie, udekoruj cząstkami pomidora i resztą świeżych ziół.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl