



## W WALIJSKIEJ DOLINIE

*Szaszłyki z panierowanymi parówkami i koziego sera*

### **SKŁAD DRUŻYNY:**

*parówki jogurtowe*

*jajko*

*bułka tarta*

*ser kozi*

### **TAKTYKA:**

- 1. Parówki przekrój na pół.*
- 2. Rozdrobnij jajko, przypraw solą.*
- 3. Parówki obtocz w jajku, a następnie w bułce tartej.*
- 4. Podsmaż na patelni z każdej strony.*
- 5. Nadziej na długie wykałaczki, na przemian z kozim serem.*
- 6. Podawaj na zimno lub na ciepło.*

### **POZIOM TRUDNOŚCI:**

🏐 łatwy

### **CZAS PRZYGOTOWANIA:**

🕒 ok. 20 minut

### **JOKER ZESPOŁU:**

*Parówki jogurtowe JBB*

