



Включи вместе с родителями духовку, пусть она разогревается до 180 °С. Половину той муки, которая у тебя в наборе, смешай с яйцом (остальную муку пока оставь отдельно). Отдельно смешай в миске куриный фарш и третью часть сухарей панко. Посоли, поперчи и хорошенько все перемешай.



Время лепить корн-доги. Сформируй из фарша продолговатые котлетки. Обваляй их сразу в смеси яйца и муки, а затем в оставшихся панировочных сухарях. Наколи каждый корн-дог на шпажку.

**ЧТОБЫ КОРН-ДОГИ ХОРОШО ЛЕПИЛИСЬ - СМОЧИ РУКИ ВОДОЙ.**

Котлетки получатся максимально ровными и не будут липнуть.



Выложи корн-доги на противень, застеленный пергаментом. Рядом положи картофельные шарики. Запекай при 180 °С в духовке 15 минут.



Дай корн-догам немножко полежать в духовке. Выложи на тарелку их рядом с картофельными шариками. Рядом положи дольки томата и кетчуп.

**СУПЕРГЕРОЮ НУЖНА ДУХОВКА!**

Все же можно пожарить на сковородке?  
И да, и нет. Вкус еды, которую готовят на сковородке и в духовке, разный. Духовка дает возможность для еще больших кулинарных экспериментов, при этом испортить блюдо именно в ней сложнее. Настоящие шеф-повара просто обожают духовку, потому что она помогает сохранить все вкусы любого продукта и добиться золотистой корочки (например, на пицце). В ней они даже могут приготовить кашу и суп!  
Для того чтобы приготовить блюдо в духовке, часто используют дополнительный инвентарь – пергамент, фольгу, рукав для запекания (бывает и такой!).