

Parówki w cieście

Autor: **ania_sm**Przepisów: **15** Ocena: **270**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- parówki, 12 szt.
- kwaśna śmietana, 1/2 szkl.
- drożdże, 2 dag
- cukier, do smaku
- sól, do smaku
- Gałka muszkatołowa, do smaku
- mąka, 2 szkl.
- jajko, 1 szt.
- masło, 1/2 kostki
- olej, do wysmarowania blachy

Sposób przygotowania:

- 1 Wymieszać śmietanę, drożdże oraz cukier, sól i gałkę muszkatołową. Dodać mąkę i masło, wyrobić ciasto. Odstawić na godzinę do lodówki. Rozwałkować ciasto, pokroić w prostokąty, owijać nimi parówki. Posmarować roztrzepanym jajkiem. Można posypać sezamem lub łuskany słonecznikiem. Rozłożyć na blasze natłuszczonej olejem. Piec ok. 30 min w temperaturze 180-190 st.

Twoje notatki do przepisu: