

Parówki w cieście francuskim



Autor: **gotowaniepomojemu**
Przepisów: 134 Ocena: 984

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 szt. ciasta francuskiego
- 6 szt. parówek
- 1 jajko do posmarowania

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto podzielić wzdłuż krótszego boku na 6 równych prostokątów. Każdą parówkę owinać w ciasto tak, żeby zostawić po ok. 1 cm wolnego ciasta z obu stron (resztę ciasta odkroić, można z niego potem zrobić mini ślimaczki z serem, nic się nie zmarnuje). Tak zwinięte parówki naciąć nożem co ok. pół cm, następnie zwinąć w koło, skleić brzegi i odłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Na koniec posmarować rozbełtanym jajkiem i włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni góra-dół na ok. 20 minut do zrumienienia.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: