

Parówki z serem w cieście francuskim



Autor: **4stronykuchni**
Przepisów: **18** Ocena: **262**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Parówki
- Ciasto francuskie
- Musztarda
- Ser żółty w plastrach
- Słodka papryka w proszku
- Jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Parówki dzielimy na pół.
- 2 Ciasto francuskie rozwijamy i kroimy paski o grubości ok. 5 cm.
- 3 Gotowe paski z ciasta francuskiego smarujemy musztardą po jednej stronie i posypujemy papryką w proszku, następnie dzielimy je na pół.
- 4 Ser w plastrach dzielimy na takie same paski, jak ciasto francuskie.
- 5 Blachę wykładamy papierem do pieczenia.
- 6 Parówkę owijamy serem i przygotowanym ciastem francuskim.
- 7 Gotowe przekąski kładziemy na blasze. Jajko wbijamy do szklanki, rozbijamy widelcem i polewamy lub jeśli mamy specjalny pędzelek kuchenny to rozsmarowujemy jajko po cieście francuskim.
- 8 Piekarnik ustawiamy na 180 stopni, naszą przekąskę pieczemy 15 min.

Twoje notatki do przepisu: