

Parówkowe kwiaty po francusku



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: **111** Ocena: **986**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ciasto francuskie, 1 płat
- parówka, 1 szt
- jajko, 1 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Parówkę lekko podgotowujemy. Z ciasta francuskiego wycinamy prostokąt o długości ok. 2 cm większej niż parówka i szerokości ok. 5 cm. Na cieście układamy parówkę i zawijamy. Zawiniętą nacinamy w równych odstępach (uważając , by nie przeciąć do samego końca!!!).
- 2 Zwijamy tworząc koło a końce spinamy wykałaczką. Smarujemy rozbełtanym żółtkiem i wkładamy do piekarnika na ok. 20min/180C. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: