

## A\la paszteciki



### CBETI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### ciasto francuskie

**parówki** 20 małych szt.

**keczup pikantny** do smaku

**żółty ser** 20 plastry

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie kroimy na prostokąty o boku nieco dłuższym niż wielkość parówki i długości ok. 200 cm. Na każdy prostokąt kładziemy plaster sera a na niego parówkę (może być również śląską delikatesową). Smarujemy keczupem. Całość rolujemy a brzegi zawijamy do środka aby ser nie wyciekł. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 220 st. na górną półkę i pieczemy aż się zrumieni.