

Kiełbaski w cieście francuskim zapiekane z jajkami



PRZEJS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
parówki	4-5 szt
jajko	3 szt
mleko	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbaski kroimy na 3 części każdą. Ciasto kroimy na kawałki o wielkości 2,5 cm x 3,5 cm. Kokilki lub inne małe foremki do zapiekania smarujemy masłem. Zawijamy kiełbaski w ciasto francuskie i wkładamy je po 3-4 sztuki (w zależności od wielkości naszych foremek) , ustawiając je pionowo w naczynkach. Jajka i mleko bełtamy, doprawiamy. Masą jajeczną zalewamy kiełbaski do 2/3 wysokości. Zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 20-25 minut. Jemy na ciepło.