

Parówki w cieście francuskim



BECIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

parówki	8 sztuk
ciasto francuskie	1 opakowanie
ser żółty	300 g
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto francuskie rozwinąć, pokroić na 8 równych części.
2. Każdą parówkę owinąć plasterkiem sera. Położyć na kawałku ciasta, zawinąć. Uważać żeby ser nie wystawał za ciasto, bo się spieczą w piekarniku.
3. Parówki położyć na blasze. Nakłuć ciasto francuskie w kilku miejscach widelcem.
4. Rozkłócić jajko, posmarować nim ciasto.
5. Wstawić do piekarnika nagrzanego do ok 200st C. Zapiekać ok 20 minut. Najlepiej smakuje z sosem czosnkowym.