

## Parówki w cieście francuskim



### BECIA879



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>parówki</b>	8 sztuk
<b>ciasto francuskie</b>	1 opakowanie
<b>ser żółty</b>	300 g
<b>jajko</b>	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.