

Parówki w cieście francuskim



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser żółty	3-4 plastry
parówki cienkie	50-60 dag
ciasto francuskie	275 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z parówek usunąć plastikowe osłonki (jeśli takie posiadają). Ciasto francuskie pokroić na paski o szerokości 2-3 cm. Na każdej parówce położyć pasek sera i owinąć ciastem francuskim. Piec w temperaturze 200 stopni na złoty kolor ok 15- 20 min. Można wierzch ciasta posmarować białkiem lub wodą i posypać np. sezamem. Jedno ciasto francuskie wystarcza na podaną ilość parówek.