

Zawijaski z parówkami



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

parówki	5 sztuk
ciasto francuskie	1 opakowanie
białko	1 sztuka
cebula biała	2 sztuki
papryka czerwona	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Parówki obieramy z owijek i kroimy w plasterki tak o grubości ok 2-3 cm. Ciasto francuskie rozkładamy a następnie kroimy kwadraty o długości ok 4 cm. Cebulkę obieramy a następnie kroimy w plasterki, paprykę myjemy wycinamy gniazdo nasienia i również kroimy w kwadraciki. Układamy na cieście francuskim plasterki cebuli, parówkę a na wierzchu paprykę i rożki zwiijamy do góry i zlepiamy. Smarujemy rozkłóconym jajkiem i zapiekamy ok 15-20 min. Smacznego !!