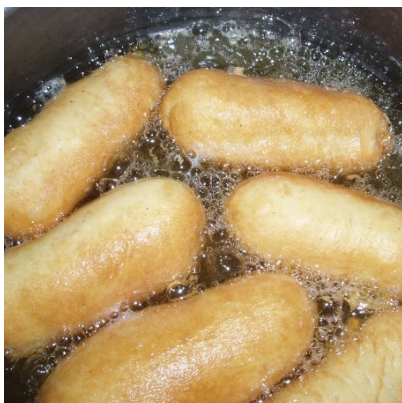


SMAŻONE PARÓWKI W CIEŚCIE DROŻDŻOWYM



GOSIA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

parówki	12-14 szt
mąka	3 szkl
drożdże	1/2 kostki
mleko	1 1/2 szkl
margaryna	1/4 kostki
sól	do smaku
żółtko jajek	3 szt
olej do smażenia	1/2 l
ser gouda	12-14 plastrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę rozpuszczamy w rondelku i odstawiamy do wystygnięcia. Do mleka wkruszamy drożdże i lekko podgrzewamy. Do miski wsypujemy mąkę dodajemy żółtka, sól, pieprz i wlewamy mleko zagniatamy ciasto, na koniec wlewamy margarynę, zagniatamy i odstawiamy ciasto w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 2 Wrośnięte ciasto rozwałkujemy, wycinamy dowolne kawałki tak aby zmieściły się nam połówki parówek. Kładziemy plasterka sera i parówkę i zwijamy, zlepiamy dobrze końce.
- KROK 3 W rondelku rozgrzewamy olej i wrzucamy nasze parówki, smażymy na kolor rumiany z obu stron. Można podać z ketchupem lub z sosem.
SMACZNEGO!!!