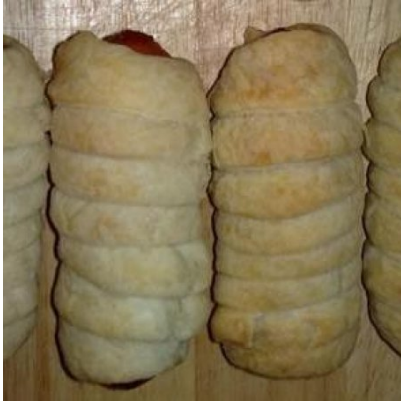


## Parówki w cieście drożdżowym



**ELI82**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>parówki</b>	8 szt.
<b>mąka</b>	25 dag
<b>kwaśna śmietana</b>	2 łyżki
<b>olej</b>	1 łyżeczka
<b>drożdże</b>	2 dag
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>sól</b>	
<b>mleko</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodać drożdże rozprowadzone w letnim mleku i cukrze, śmietanę, żółtko, olej i odrobinę soli. Ciasto wyrobić i od razu rozwałkować na cienki placek. Parówki obrać z folii. Placek posmarować lekko spienionym białkiem. pokroić nożem na paski szerokości 2 cm. Na każdym płóżyć parówkę i spiralnie owinąć paskiem ciasta. Tak przygotowane parówki układamy dość luźno na blaszce posmarowanej tłuszczem, ciasto posmarować olejem. Upiec na złoty kolor minimum 20 minut w 180 st.C.