

Parówki w cieście



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

parówki cienkie	10 szt
mąka	0,5 kg
jajko	1 szt
żółtko jajek	1 szt
masło	5 dkg
sól	0,5 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
mleko	100 ml
mąka	1 łyżka
sezam	
drożdże	5 dkg
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zaczyn drożdżowy:

wymieszać w garnku drożdże, mąkę i cukier i dodać letnie mleko dokładnie wymieszać i odstawić do wyrośnięcia.

Ciasto:

Do miski wsypać mąkę dodać rozkłócone jajko i żółtko, sól i zagnieść. Następnie dodać zaczyn, paprykę i rozpuszczoną margarynę. Zagniatą około 15-20 min. Odstawić do wyrośnięcia.

Ciasto rozwałkować na prostokąt, pokroić na paski 3 cm i spiralnie owijać parówki. Przed pieczeniem posmarować białkiem i obtoczyć w sezamie, piec w 180 st około 15 min. Podawać na ciepło lub zimno z musztardą lub ketchupem.