

Parówkowe serduszka



BUCZO007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3
żółtego sera	5 dag
sól, pieprz	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
łyżka masła	
chleb tostowy	2 kromki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Parówki przecinamy wzdłuż na pół do ok. 4/5 długości. Formujemy serduszka; wywijamy rozcięte konce na zewnątrz i spinamy wykałaczkami u dołu. Ser scieramy na tarce o małych oczkach. Chleb kroimy w małą kostkę. Mieszymy z serem. Na patelni roztopiamy masło, wkładamy parówki, środek wypełniamy chlebem z serem, podsmażamy. Jajko rozkłócamy, doprawiamy solą, pieprzem i ziołami. Wlewamy na chleb z serem. Smażymy ok. 2 min pod przykryciem. Serce odwracamy i jeszcze chwilę smażymy.