

prówki po francusku



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

parówki	6 szt.
ciasto francuskie	1 opakowanie
pomidor	1 szt
cukier trzcinowy	1 łyżka
Bazylia suszona Prymat	1 łyżka
ocet	2 łyżka
ketchup	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Blachę wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto francuskie rozwiń i potnij na paski o szerokości około 1 cm. Każdą parówkę pokrój na 4 części i owiń paskiem ciasta. Ułóż na blasze końcem ciasta na dół. Wstaw do piekarnika i piecz około 20 minut, aż ciasto będzie złote. Ketchup wymieszaj z octem i cukrem, dodaj pokrojony w kostkę obrany pomidor i bazylię. Przełóż parówki na talerz, dip podaj osobno
Smacznego