

Parówki w cieście



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	5 dag
cukier	2 łyżki
mleko	1 szklank
mąka	1/2 kg
sól	szczypta
żółtka jaj	2 sztuki
jajko	1 sztuka
margaryna	1/2 kostki
parówki	8 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić rozczyń z ciepłego mleka, drożdży i cukru. Połączyć te składniki, dać do ciepła i czekać aż urośnie. Najlepiej przykryć ręcznikiem. Do miski wsypać mąkę, szczyptę soli. Zrobić na środku dziurkę i wbić do niej: żółtka i jedno jajko, wlać wyrośnięty rozczyń. Wyrabiać. Na koniec dać roztopioną margarynę. Zostawić do wyrośnięcia. Parówki pociąć wzdłuż na pół. Rozwałkować ciasto i po\\ciąć w paseczki. Owijać parówki ciastem (jak na zdjęciu), i piec ok. 35 minut w temperaturze 180 st. C. Po wyjęciu można poleać keczupem.