

Parówki w ciście

data aktualizacji: 2021.01.03 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 ciasto francuskie
- 6 parówek z szynki (o wysokiej zawartości mięsa)
- 5 dag żółtego sera w plasterkach
- szczypta ziół prowansalskich
- opcjonalnie 1 łyżeczka czarnuszki lub siemię lniane
- czerwona papryka lub ogórek konserwowy

Wykonanie:

Piekarnik należy włączyć na ok. 190 stopni (najlepiej z termoobiegiem). Z ciasta francuskiego kroimy prostokąty o wymiarach podobnej długości parówek. Na środek każdego nakładamy parówkę, plasterk żółtego sera, paprykę lub ogórka. Zwijamy ciastem parówkę z żółtym serem, a końce łączymy aby ciasto całkowicie zakryło te dwa składniki.

Zawinięte parówki układamy na blaszce wysmarowanej tłuszczem w odstępach od siebie. Jeśli lubimy można każdą posmarować roztrzepanym jajkiem, a następnie posypać siemieniem lnianym (czarnuszką, sezamem, ziołami prowansalskimi). Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez ok. 20-25

minut. Podajemy na ciepło z ulubionym sosem np. [czosnkowym](#).

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37744-parowki-w-ciescie>