



# Parówkowe mumie

Autor: [najlepszewkuchni.pl](https://najlepszewkuchni.pl)

Zastanawiasz się nad przekąską imprezową? Nie ma nic prostszego niż przygotowanie mumii z ciasta francuskiego.

Osób: **10**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Nastaw piekarnik na 200°C. Ciasto francuskie pokrój na paski. Frankfurterki owiń ciastem francuskim tak, by zostało miejsce na oczy.

### Krok 2

Parówki w cieście połóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika na ok. 20 min.

### Krok 3

Teraz pora przyozdobić mumie. W miejsce oczu połóż pokrojony w kółka czosnek. Wciśnij w kielbaskę. Ziarenka pieprzu umieść w miejscu żrenicy. Smacznego!

## Składniki:

10 frankfurterek lub parówek

1 opakowanie ciasta francuskiego

1 ząbek czosnku

ziarenka czarnego pieprzu