



Parówki w cieście francuskim

Autor: Anna Mochocka

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Parówki obrać z osłonek i przebić wzdłuż przez środek patyczkiem do szaszłyków. Ponacinać w równych odstępach tak aby nie przeciąć parówki do samego końca. Z każdej ponacinanej parówki wyjąć ostrożnie patyczek. Z ciasta francuskiego wyciąć kółka o średnicy większej niż złożona parówka w okrąg. Następnie na cieście ułożyć uformowane koło z parówki i między cięcia włożyć przy pomocy kijka od szaszłyków ciasto, tworząc w ten sposób kwiat. Ułożyć na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia i wstawić na 10 minut do piekarnika nagrzanego do 180 C. Po tym czasie wyjąć, do każdego środka wbić żółtko i zapiec jeszcze około 10 minut aż żółtko się zetnie. .

6 parówek,,

1 ciasto francuskie,,

6 jajek