

# Párečkové bonbóny



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 55min , Porce: 30

79 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pareckove-bonbony>

## Příprava

Párky nakrájíme na kousky a každý propíchneme 2 - 3 krát vidličkou. Těsto rozválíme na tenko a nakrájíme na obdélníky asi o 3 cm širší než kousky párků. Každý kousek párku položíme na obdélník těsta a zabalíme do válečku. Okraj těsta mírně přitlačíme. Asi 1,5 cm od krajů válečku přitlačíme těsto kolem párku a volně převážeme provázkem, nastříháme nebo nakrájíme a upravíme do požadovaného tvaru. Bonbóny potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme 15 minut do zlatova.

Nezapomeneme upozornit strážníky, že provázek se nejí!

## Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 6-8 kousků uzeniny-párku
- ✓ 1 vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Chudý student, Párty občerstvení