

Párky v listovém těstě



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

271 kalorií , 24 g cukrů , 9 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: BEZ

Odkaz: <https://srecepty.cz/parky-v-listovem-teste>

Příprava

Párky na koncích nařízneme do křížku (tak jak špekáčky). Troubu předehřejeme na 200 °C. Listové těsto rozválíme, a pak jej rádýlkem rozkrájíme na osm dlouhých pruhů. Ty potřeme kečupem a pak do nich párky zabalíme. Nakrojené konce párků necháme vykukovat. Párkové rolky vkládáme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky. Dáme na 5 minut zapéct, poté teplotu snížíme na 180 °C a pečeme dozlatova.



Ingredience

- ✓ 8 nožiček debrecinských párků
- ✓ 500 g listového těsta
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 3 lžičky sezamu
- ✓ 1 vejce
- ✓ 8 lžic kečupu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení