

Smažené obalované párky v listovém těstě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- Anglická slanina 100 g
- Listové těsto 275 g
- Olej slunečnicový 2 l
- Párky mini 500 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kupované listové těsto (už rozválené pláty), rozložíme si 1 plát na pracovní plochu a z něho ukrajujeme plátky podle velikosti párku. Malé miniaturní párky, každý zvlášť, obalíme do plátku anglické slaniny, potom do připraveného a nakrájeného plátku listového těsta a spojíme párátky.
2

Fritovací hrnec s olejem zahřejeme na střední teplotu, naskládáme obalené párky a smažíme je nejdéle 2 minuty. Hotové pokládáme na vhodný podnos, anebo mělký talíř a nabízíme.

Poznámka:

Obalované párky podáváme, jako teplý, ale také studený předkrm.