

Párky v listovém těstě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- těsto listové 1 ks
- dle potřeby mouka hladká 1 ks
- vejce 1 ks
- minipárky 20 ks
- dle chuti koření grilovací 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto necháme rozmrazit. Na vále posypaném hladkou moukou vyválíme z těsta plát silný asi 5 mm. Z něho pak nožem vykrajujeme čtverce.

Každý čtverec po stranách potřeme rozšlehaným vejcem. Doprostřed dáme párek a srolujeme.

Hotové párkové rolky nahoře opět potřeme vejcem a posypeme grilovacím kořením (koření můžeme použít své oblíbené). Zprudka upečeme v troubě.