

Párky v listovém těstě servírované ve formě špízů

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- párek 8 ks
- vejce 1 ks
- listkové těsto 500 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Listové těsto rozválejte na pomoučněném vále a pak jej například rádýlkem na pizzu rozkrájíme na 32 dlouhých pruhů
2. Pláty jemně potřeme kečupem a do každého zabalíme 1/4 kusu párku
3. Párkové rolky vyskládáme na plech potřený tukem nebo vyložený pečícím papírem a potřeme je rozšlehaným vajíčkem
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 5 minut, pak teplotu v troubě snížíme na 180 °C a rolky dopečeme dozlatova
5. Vychladlé rolky napícháme na špejle jako špízy a můžeme je podávat.

Doporučení:

Kdo má rád, pomašlené listové těsto posypme hrubozrnnou solí, případně kmínem nebo sezamovými semínky.

