

Párečky v peřince

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- mouka polohrubá 500 g
- vejce 1 ks
- cukr krupice 1 špetka
- majoránka 1 lžička
- mléko 250 ml
- česnek 3 stroužek
- sádlo 200 g
- droždí 1 ks
- nožiček párky 10 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Promícháme mouku, sůl, vejce a kvásek. Přidáme polovinu sádla, česnek a koření. Vypracujeme těsto. Necháme dvě hodiny kynout. Pak těsto rozdělíme na poloviny. První rozložíme do vymaštěného pekáčku, poklademe párečky a přikryjeme peřinkou z druhé poloviny těsta. Polijeme zbytkem sádla a necháme odpočinout. Upečeme.