

Párek v zavinovačce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- párky 16 ks
- listové těsto 1 balení
- tvrdý sýr nastrouhaný nahrubo 200 g
- anglická slanina 200 g
- kečup podle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

První plát těsta rozpůlíme a rozválíme do čtverce. Čtverec rozčtvrtíme a každou čtvrtku plátu pomazeme kečupem. Nožičky párků rozpůlíme a každou půlku zabalíme do anglické slaniny. Zabalený párek položíme na kečupem pomazaný plát. Posypeme nastrouhaným sýrem a zabalíme jako do zavinovačky. Na plech si dáme pečicí papír, na který rozložíme zabalené párečky. Pečeme v předehřáté troubě na 220 °C dozlatova. Podáváme ještě teplé se sklenicí dobře vychlazeného piva.