

Párková očka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- párky 3 ks
- těsto listové 250 g
- mouka na posypání 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto na pomoučeném vále rozválíme na asi 1 cm tenký plát, který nakrájíme na obdélníky o trochu větší, než je nožička párku.

Párky položíme na střed těsta a pečlivě je zabalíme. Poté je ostrým nožem nakrájíme na špalíčky.

Nakrájené těsto s párky položíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme je v předehřáté troubě dozlatova. Při teplotě 140 °C trvá pečení přibližně 20 minut.

Dozlatova upečená očka necháme zchladnout a můžeme je podávat.