

Párky v testíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Listové těsto 1 balení
- Drůbeží párky 7 ks
- Rajský protlak 1 ks
- Rozšlehané vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Listové těsto rozválíme a plát rozdělíme rádlíkem na 14 čtverců. Párky rozpůlíme a ozdobně nařízíme. Doprostřed každého čtverečku dáme lžičkou trochu rajského protlaku a na něj položíme půlku párku. Tři rohy čtverce přes sebe přeložíme tak, aby párek vykukoval. Pečivo přetřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme na suchém plechu na 180 °C dorůžova.