

Párky v listovém těstě

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Tenké párky 8 ks
- Listové těsto 1 ks
- Vejce 1 ks
- Sezamová semínka 1 hrst
- Kmín 1 hrst
- Kečup 8 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto vyválíme na 8 stejných plátků. Jednotlivé plátky potřeme kečupem. Položíme párek a zamotáme do úhledné ruličky. Položíme na plech, který je vyložen pečícím papírem. Ruličky potřeme rozšlehaným vejcem a zasypeme kmínem a sezamovými semínky. Troubu rozejdeme na 230 stupňů a pečeme dozlatova.

Poznámka:

Místo kečupu je možno dát hořčici a na posypání můžeme místo semínek a kmínu zvolit mák, hrubozrnnou sůl.