

Vídeňské párky v listovém těstě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- listové těsto 1 balíček
- slunečnicové semínko 2 lžička
- hladká mouka 1 ks
- vídeňský párek 8 ks
- vejce 1 ks
- sezamové semínko 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Párky na koncích nařízneme do křížku a do hloubky asi 4 cm. Asi tak, jako připravujeme špekáčky na oheň. Troubu rozežřejeme na 220 °C.

Listové těsto na pomoučněném vále rozválíme a nakrájíme ho na 8 dlouhých pruhů. Párky do pruhů zabalíme a to tak, aby nakrojený kříž párků vykukoval. Vejce rozkvedláme. Plech vyložíme pečícím papírem. Listové těsto na párcích potřeme vajíčkem a posypeme semínky sezamu a slunečnice.

Plech vložíme do trouby a zhruba po 4 minutách teplotu snížíme a pečeme dozlatova.

Párky podáváme teplé. Vhodnou přílohou je zeleninový salát nebo obyčejný kečup s hořčicí.