

# Parky v listovém těstíčku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 8

- Listové těsto 1 balení
- Hladká mouka na vál 1 hrnek
- Vejce 1 ks
- Koktejlové párečky 20 ks
- Grilovací koření 1 lžička

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Listové těsto vyválíme na pomoučněném vále na plát silný asi 5 mm a pak z něj vykrajujeme čtverce o velikosti párečků. Každý čtverec potřeme po stranách rozšlehaným vejcem. Vložíme párek a srolujeme.

Poskládáme na plech s pečícím papírem. Potřeme z vrchní strany vejcem a posypeme grilovacím kořením a zprudka pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova.