



PARÓWKI W CIEŚCIE FRANCUSKIM

SKŁADNIKI:

8 parówek z szynki Sokolów
1 opakowanie ciasta francuskiego
4 łyżki musztardy z całymi ziarnami gorczycy
3 łyżki majonezu
1 jajko
ziarenka czarnego sezamu lub czarnuszki do
posypania
tymianek do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Parówki pokroić na połówki. Ciasto francuskie rozwinąć i podzielić na 8 równych prostokątów. Jajko rozbić, oddzielając białko od żółtka.
2. Każdy prostokąt ciasta naciąć tak, aby po złożeniu na pół nacięcia były na górze. Na części bez nacięć wyłożyć po 2 połówki parówki oraz porcję musztardy (1 łyżeczkę musztardy odłożyć do przygotowania sosu). Brzegi ciasta posmarować lekko ubitym białkiem, po czym złożyć. Brzegi docisnąć widelcem.
3. Parówki w cieście przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, posmarować zmiksowanym żółtkiem i posypać sezamem lub czarnuszką. Wstawić do piekarnika i piec przez 20-25 minut na złoto.
4. Przygotować sos: majonez wymieszać z pozostałą musztardą. Parówki w cieście serwować na gorąco lub zimno z dodatkiem sosu. Przed podaniem kieszonki udekorować tymiankiem.