



PARÓWKI ZAPIEKANE W CIEŚCIE FRANCUSKIM

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie parówek Sokoliki
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 2-3 łyżki musztardy z całymi ziarnami gorczycy
- 1 jajko
- czarny sezam do posypania

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Parówki przekroić na pół.
2. Ciasto rozwinąć i pociąć na 12 prostokątów tej samej wielkości. 6 prostokątów posmarować musztardą, tak aby z każdej strony pozostał 1 cm suchego brzegu. Następnie na wszystkie posmarowane kawałki wyłożyć po 2 połówki parówek.
3. Pozostałe prostokąty ponacinać, pozostawiając 1 cm nienaruszonego ciasta, a następnie przykryć nimi parówki. Za pomocą widelca skleić brzegi ciasta.
4. Wszystkie kawałki przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Wierzchy posmarować zmiksowanym jajkiem i posypać sezamem. Całość wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec przez 15-20 minut na złoty kolor.