



przepisy.pl

Francuskie hot dogi z ciemnym sosem piwnym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- parówki - 4 sztuki
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- piwo - 300 mililitrów
- cukier - 1 łyżeczka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- jajka - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Parówki zawiń pojedynczo w kawałki ciasta. Następnie wierzch posmaruj rozkłóconym jajkiem i ułóż na blasze wyłożonej pergaminem.
2. Sos do pieczenia Knorr wymieszaj z piwem, dodaj cukier oraz listki tymianku i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj 3-5 minut. Po tym czasie sos przecedź przez sitko.
3. Piekarnik rozgrzej do temp. 200 °C i zapiecz w nim parówki przez 20 minut. Gotowe złociste hot dogi podawaj z ziemniaczanym puree i zielonym groszkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl