



przepisy.pl

## Parówki w cieście francuskim z salami i papryką



 45 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- parówki cielęce - 12 sztuk
- czerwona papryka - 1 sztuka
- ciasto francuskie - 2 opakowania
- czerwona cebula - 1 sztuka
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 300 mililitrów
- salami - 20 plastrów
- jajka - 2 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Parówki obierz z folii, ciasto francuskie delikatnie rozwałkuj i podziel nożem na 12 prostokątnych kawałków.
2. Cebulę pokrój w piórka, paprykę i salami pokrój w cienkie paseczki.
3. Ciasto francuskie ułóż na blasze do pieczenia, na cieście połóż farsz i parówki, po czym zawiń je nacinając wierzch na krzyż.
4. Jajka roztrzep i posmaruj nimi wierzch ciasta. Gotowe parówki wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 °C i piecz przez 15 minut.
5. Do rondelka wlej 300 ml zimnej wody, dodaj Fix Makaron Kremowe 4 sery z Mozzarellą Knorr, dokładnie wymieszaj i zagotuj cały czas mieszając, aż powstanie sos. Upieczone parówki podawaj z sosem serowym w miseczce oraz z ulubioną surówką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)