



przepisy.pl

Parówki w cieście francuskim z warzywami



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- parówki - 8 sztuk
- cukinia - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- pieczarki - 4 sztuki
- żółty ser - 8 plastrów
- jajko - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ciasto francuskie pokrój na 8 jednakowych pasków.
2. Cukinię oraz pieczarki umyj i pokrój w cienkie paski, a paprykę w cienkie piórka.
3. Na każdy kawałek ciasta wyłóż plasterki pieczarek oraz cukinii. Posyp je pokruszoną mini kostką Knorr, a następnie połóż paprykę i plasterki sera.
4. Parówki połóż na wierzchu tak, aby wystawały za ciasto i zawiń.
5. Na blachę do pieczenia wyłóż papier pergaminowy i przełóż roladki. Posmaruj je roztrzepanym jajkiem i piecz w piekarniku w 180 °C przez 20 minut. Takie danie doskonale smakuje jako letnia przekąska na świeżym powietrzu.

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