



Zapiekane parówki

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- parówki drobiowe dobrej jakości - 4 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 50 mililitrów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe - 10 sztuk
- jajko - 1 sztuka
- ciasto francuskie - 1 sztuka
- śmietana 12% - 200 mililitrów
- woda - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż pokrojona w kostkę cebulkę. Dodaj szpinak, całość smażyć chwilę. Stwórz kremowo-serowy sos mieszając fix z 200 ml śmietany i 100 ml wody, a następnie dodaj go na patelnię.
2. Do jeszcze gorącego sosu dodaj przekrojone na pół pomidorki koktajlowe. Sos przelej do żaroodpornego naczynia i odstaw na bok do ostygnięcia.
3. Płaty ciasta francuskiego pokrój w 2 cm paski i obwiń nimi parówki i ułóż na wystudzonym sosie w żaroodpornym naczyniu, posmaruj je jajkiem.
4. Całość wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika piec przez około 15 minut .

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