



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Parówki w cieście drożdżowym

Takie chrupiące , gorące najchętniej podaję na
śniadanie ewentualnie na kolację .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Śniadanie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: cztery

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- mąka , 25 dag
- parówki, 10 szt.
- śmietana, 2 łyżk.
- drożdże, 2 dag
- olej, 1 łyżk.
- cukier, 1 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- mleko, 7 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

1 . Z drożdży , odrobiny cukru oraz mleka przygotuj rozczyń . Kiedy wyrośnie
roz mieszaj go z żółtkami oraz resztą składników . Wyrób ciasto , odstaw do
wyrośnięcia . 2 . Ciasto rozwałkuj w paski szerokości 2 cm . Posmaruj lekko ubitym
białkiem . Owiń parówki . Odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia . Posmaruj
resztą białka . Piecz na złoty kolor w temperaturze 200 stopni C .

