



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Parówki w cieście drożdżowym

Hot dogi domowej roboty

Składniki:

- parówki, 10 szt.
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 15 dag
- żółtka, 2 szt.
- masło, 8 dag
- mąka , 25 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- cukier, 1 dag
- drożdże, 2 dag

Sposób przygotowania:

Zrobić rozczynek z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Posiekać mąkę z masłem, włożyć do miski, dodać żółtka, wyrośnięte drożdże, sól i tyle śmietany, by ciasto było dość gęste; ciasto starannie wyrobić, postawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wywałkować dość grubo, podzielić na 20 prostokątnych części długości połowy parówki. Parówki opłukać; każdą parówkę przekrajać na pół w poprzek, zawinąć w ciasto, zlepiać oba końce pasztecika. Podzielić arkusz papieru na kawałki długości pasztecików, posmarować tłuszczem, każdy pasztecik zawinąć w papier, kłaść na spód złożeniem, postawić do wyrośnięcia. Gdy podrośnie, upiec w dobrze ogrzanym piekarniku, obrać z papieru, ułożyć.

