Párky v listovém těstě

Obtížnost 1 – zvládnete bez pomoci 😊

Suroviny:

1 listové těsto

1 balení párků (8-10 ks)

1 vejce

kečup

semínka (sezam, slunečnice…)

Postup:

Pokud máme nerozválené listové těsto, tak si ho rozválíme na cca 3-4 mm. Rozválené těsto jen rozbalíme a nakrájíme na pruhy tak široké, aby z nich párek na obou stranách čouhal. Párek na koncích nařízneme, jako když děláme špekáček na ohni. Těsto potřeme zevnitř kečupem a zabalíme do něho párek. Takto připravené párečky naskládáme do pekáčku vyloženého pečícím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Na závěr můžeme posypat semínky. Pečeme ve vyhřáté troubě cca 15 minut při 180°C.

Dobrou chuť!