

Párečkové bonbóny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 55min , Porce: **30**

79 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pareckove-bonbony>

Příprava

Párky nakrájíme na kousky a každý propíchneme 2 - 3 krát vidličkou. Těsto rozválíme na tenko a nakrájíme na obdélníky asi o 3 cm širší než kousky párků. Každý kousek párku položíme na obdélník těsta a zabalíme do válečku. Okraj těsta mírně přitlačíme. Asi 1,5 cm od krajů válečku přitlačíme těsto kolem párku a volně převážeme provázkem, nastříháme nebo nakrájíme a upravíme do požadovaného tvaru. Bonbóny potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme 15 minut dozlatova.

Nezapomeneme upozornit strávníky, že provázek se nejí!

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 6-8 kousků uzeniny-párku
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Chudý student, Párty občerstvení