

Párky v županu - rychlovka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1166 kalorií , **19 g** cukrů , **69 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/parky-v-zupanu-rychlovka>

Příprava

Listové těsto rozválíme na plát, pokrájíme na obdélníky rádýlkem, do jejich středu dáme po 1 párku obaleném 2 plátky sýra, potřeném hořčicí a zatočíme do ruličky. Potřeme rozšlehaným vajíčkem, dáme péci do rozehřáté trouby 180 st.C a pečeme dozlatova. Podáváme s kečupem.

▣ Tip k receptu

Aby to nebylo tak nezdravé, je dobře podávat se zeleninovou oblohou či salátem a těsto lze posypat před pečením - již potřené - sezamovým semínkem.



Ingredience

- 4 ks tenkých párků
- 8 plátků tvrdého sýra
- 25 dkg listového těsta
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 1 vejce na potřetí
- 4 lžíce kečupu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Děti do 5 let, Návštěva, Rodina, Hlavní chod, Svačinka