

Rohlíčky s párkem

Kategorie: Ostatní slané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

1 balíček listového těsta
12 malých spišských páreků
1 vejce na potření
nastrouhaný eidam (podle chuti)
grilovací koření
strouhaný křen pln o tučná hořčice

Postup

Na každý trojúhelník z listového těsta položíme jeden párek, těsto zabalíme do rohlíčků, přeneseme je na plech vyložený papírem na pečení a potřeme je rozšlehaným vejcem. Podle chuti rohlíčky posypeme grilovacím kořením nebo strouhaným sýrem a upečeme dozlatova. Podáváme je teplé nebo i studené, doplněné křenem a hořčicí.

Poznámka

Základní postup • Z jednoho balíčku listového těsta připravíte 12 plněných rohlíčků. • Těsto rozdělte na 3 části a každou rozválejte na pomoučeném valu na tenký obdélníkový plát, který nožem nebo rádýlkem nakrájejte na 4 trojúhelníky. • Na trojúhelník

JEDNODUCHÉ A RY