

• PARÓWECZKI W CIEŚCIE •

Składniki:

- 10 parówek
- 400 g mąki
- 1 opakowanie Drożdży Babuni
- 100 g masła
- 1 jajko
- 220 ml mleka
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru

Przygotowanie:

Mąkę przesiać do miski. Dodać drożdże, sól i cukier. Wszystko dokładnie wymieszać. Mleko podgrzać i wlać do miski. Dodać jajko i masło. Całość zagnieść. Tak przygotowane ciasto odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę. Po tym czasie ciasto rozwałkować na prostokąt o grubości ok. 3 mm. Pociąć na paski o szerokości ok. 2,5 cm i owinąć parówki. Ułożyć na blaszce do pieczenia, przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut. Posmarować z wierzchu roztrzepanym jajkiem i wstawić do rozgrzanego piekarnika (temp. 180°C) na około 20 minut.

Smacznego!