

Recepty



Párky v listovém těstě - hadi

Ingredience

Na 15 - 20 hadů:

rozcvičené listové těsto: **1 ks**

párečky: **20** dle velikosti

červená paprika: **1 ks**

vejce: **1 ks**

celý pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Listové těsto nakrájíme na proužky, kterými omotáme párečky. Jeden konec proužku těsta přehneme (asi 2 cm) a přimáčkneme k těstu, aby nám později vznikla hlava hada. Tento konec ještě nařízneme, aby vznikla otevřená "pusa". Místo očí můžeme použít celý pepř nebo kmín. Proužky listového těsta...

Párky v listovém těstě - recept

Listové těsto nakrájíme na proužky, kterými omotáme párečky. Jeden konec proužku těsta přehneme (asi 2 cm) a přimáčkneme k těstu, aby nám později vznikla hlava hada. Tento konec ještě nařízneme, aby vznikla otevřená "pusa". Místo očí můžeme použít celý pepř nebo kmín. Proužky listového těsta **potřeme rozšlehaným vajíčkem**.

Párky v listovém těstě klademe na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě vyhřáté **na 180 °C asi 15 - 20 minut** dozlatova. Nakonec místo jazyka vložíme proužek papriky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí