

Párky v cestíčku

PÁRKY V CESTÍČKU

Počet porcií: 8-10 ks

Čas prípravy: 80 minút

Tiež vymýšľate, čo zaujímavé pripraviť na silvestrovské pohostenie? Vyskúšajte tieto domáce hotdogy, ktoré máte pripravené raz dva a sú rovnako výborné teplé, ako aj studené.

Zoznam surovín na cesto:

250 g Múka pšeničná polohrubá

100 ml Mlieko

50 g Maslo

21 g Droždie FALA

5 g Cukor kryštálový

1 ks Vaječný žltok

1 g Soľ

1 ks Vaječný bielok na potretie

Zoznam surovín na náplň:

8-10 ks Párky

Postup prípravy:

Z mlieka, droždia a trošky cukru si pripravíme kvások. Keď kvások vykysne, pridáme ho do misky spolu s múkou, žĺtkom, roztopeným maslom a štipkou soli. Vypracujeme cesto, ktoré prikryjeme a necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske a nakrájame ho na 8-10 pásikov, ktorými obalíme párky. Cesto ešte pred obalením môžeme potrieť kečupom alebo horčicou. Párky v ceste potrieme bielkom, uložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme vo vyhriatej rúre na 200°C asi 15 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

