

Cisárske párky v župane

Ak vás už omrzeli na raňajky cereálie, ham and eggs alebo uvarené párky, skúste si párky upiecť. V lístkovom cestíčku so syrom. Ak máte deti, skúste ich zapojiť do prípravy. Upečené párky podávajte ešte teplé, po vychladnutí sa párok scvrkne a už to nie je ono...

*Mecom Cisárske párky
vyvaľkané lístkové cesto
plátkový syr cheddar
vajíčko
sezam*

Párky ohrejeme v hrnci. Rúru vyhrejeme na 190°C.

Lístkové cesto rozdelíme na obdĺžniky asi 7×9 cm. Do stredu každého obdĺžnika dáme plátok syra. Dávame pozor, aby nám syr nepokryl celý obdĺžnik, ale aby bol z každej strany asi o 1 cm menší ako cesto. Na obdĺžnik vložíme uvarený párok.

Okraje cesta potrieme rozšľahaným vajíčkom a párok so syrom do cesta zvinieme do rolky. Dávame pozor, aby sme poriadne zlepili okraje cesta, inak nám môže syr pri pečení vytiecť. Rolky posypeme sezamom, uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme asi 15 minút. Keď dostane cesto zlatistú farbu, rolky sú hotové.

Podávame ešte teplé, napríklad na raňajky. K rolkám môžeme servírovať našu obľúbenú omáčku.

