

# Parówki z serem w kruchym cieście



Autor: [szpileczkiibabeczkiiblog](#)

Przepisów: 314 Ocena: 2220



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej,
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,
- 125 g masła,
- 2 jajka,
- 3 łyżki śmietany 18 %,
- szczypta soli,
- 500 g parówek,
- 200 g sera.

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy wraz z proszkiem do pieczenia. Dodajemy pozostałe składniki i zagniatamy ciasto. Owijamy w folię spożywczą i chowamy na godzinę do lodówki.

Ser kroimy w plasterki a następnie w słupki. Parówki przecinamy wzdłuż i układamy w środek ser.

Ciasto wałkujemy i kroimy w prostokąty na długość parówki. Układamy i zwijamy w rulon, zlepimy brzegi.

Parówki układamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy 30 minut w 180 stopniach.

Parówki tak przygotowane smakują na ciepło jak i zimno. Możemy podawać z sosem lub np jako dodatek do barszczu.

Smacznego ;)

## Twoje notatki do przepisu: