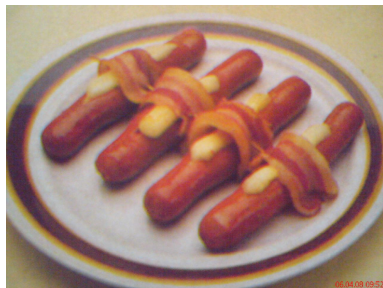


Parówki z serem

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



pyszne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- parówki - 8 szt.
- żółty ser - 15 dag
- musztarda - 2 łyżka(i)
- ciękie paski wędzonego boczku - 8 szt.
- masło topione - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Parówki podgrzać we wrzącej wodzie, ser pokroić na paski. parówki naciąć wzdłuż, posmarować musztardą i włożyć pasek sera. Każdą parówkę owinać plasterkiem boczku, spiąć wykałaczką. Ułożyć na blaszce, skropić topionym masłem i wstawić na 10 minut do nagrzanego piekarnika na górną półkę. Kiedy boczek lekko się zarumieni, a ser stopi, danie jest gotowe.