

Parówki w cieście

Przepis dodany przez użytkownika ds



Smakowite parówki w cieście drożdżowym są stałym punktem menu niemal każdej posiadówki ze znajomymi. Chrupiące, gorące, maczane w sosie idealnie pasują do piwa.

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Parówki - 10 szt.
- Mąka - 30 dag
- Drożdże - 2 dag
- Sól - 1/2 łyżeczka(i)
- Olej - 4 łyżka(i)
- Woda ciepła - 2/3 szkl.

Przydatne akcesoria:

Miska, stolnica

Etapy przyrządzania:

- 1.** Parówki gotujemy, uważając żeby nie popękały. Po ostygnięciu kroimy każdą sztukę na 3, 4 kawałki.
- 2.** Mąkę przesiewamy do miski, robimy wgłębienie do którego wlewamy drożdże rozpuszczone w letniej wodzie, olej oraz dodajemy sól. Wyrabiamy ciasto ok 10 minut następnie odstawiamy w ciepłe miejsce, aby podwoiło swoją objętość.
- 3.** Po wyrośnięciu ciasto wykładamy na stolnicę, lekko podsypując mąką kilka razy zagniatamy i wałkujemy. Placek ma mieć mniej więcej 0,5 cm. Następnie kroimy ciasto w pasy, a te w prostokąty odpowiadające rozmiarowi parówek. Każdą parówkę zawijamy w prostokąt jak roladę zwracając uwagę na to, by dobrze skleić brzegi. I właśnie tą stroną układamy parówki na blaszce, którą można wyłożyć papierem do pieczenia, lub tylko podsypać lekko mąką.
- 4.** Kiedy mamy zrobione już wszystkie parówki, każdą nacinamy ostrym nożem. Wkładamy do piekarnika na jakieś 20 min.(parówki mają być lekko brązowe) ustawiając temperaturę na 200 stopni C.

Jak podawać?

Najlepiej smakują z sosem, ale i bez równie szybko znikają ze stołu.

Uwagi:

- 1.Parówkami idealnymi do tej przekąski są parówki z indyka, tradycyjne firmy Indykpol:)
2. Do rozpuszczenia drożdży używamy przegotowanej wody, mocno ostudzonej, gorąca zabija drożdże i ciasto nie wyrośnie.
3. Sos do parówek to nic innego jak zmieszany ketchup z majonezem, doprawiony papryką, pieprzem według uznania.