

Parówki w cieście francuskim z salami i papryką

Parówki w cieście francuskim z salami i papryką

Chrupiące ciasto francuskie skrywające soczystą parówkę w towarzystwie aromatycznego salami i kolorowej papryki to propozycja, która zachwyci podniebienia całej rodziny. Ten prosty przepis pozwoli Ci wyczarować efektowne danie w zaledwie 45 minut! Delikatnie rozwałkowane ciasto francuskie, podzielone na równe prostokąty, staje się bazą dla pysznej kompozycji. Soczysta parówka otulona dodatkami i zawinięta w ciasto, po upieczeniu zyskuje apetyczny, złocisty kolor.

Sekret wyjątkowego smaku tkwi w kremowym sosie serowym, który idealnie dopełnia chrupiącą przekąskę. Wystarczy zagotować Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr z wodą, by uzyskać aksamitny dodatek do parówek. Podane z ulubioną surówką stanowią pełnowartościowy posiłek, który zachwyci nawet podczas wystawnego przyjęcia.

Dla kogo?

Parówki w cieście francuskim to danie, które pokocha cała rodzina. Jeśli Twoje dzieci nie przepadają za salami lub cebulą, możesz łatwo przygotować kilka porcji bez tych składników, dostosowując przekąskę do indywidualnych preferencji.

Na jaką okazję?

Ten wszechstronny przepis sprawdzi się o każdej porze dnia – na śniadanie, lunch czy kolację. Parówki w cieście francuskim będą również doskonałą przekąską podczas rodzinnego grilla czy

spotkania w ogrodzie, zachwycając gości swoim wyglądem i smakiem.

Czy wiesz, że?

Salami to tradycyjna włoska [kiełbasa](#), której nazwa pochodzi od słowa „salare” oznaczającego solenie. Charakterystyczny biały nalot na jej powierzchni świadczy o długim procesie dojrzewania wieprzowiny w solance, co nadaje jej wyjątkowy smak i strukturę.

Dla urozmaicenia

Aby wzbogacić smak parówek w cieście, połóż na wierzch każdej przekąski plasterki sera żółtego lub posyp odrobiną startego parmezanu przed pieczeniem. Ten prosty trik wspaniale podkreśli serowy charakter sosu Knorr i doda potrawie dodatkowego wymiaru smakowego.