

Żółwiki parówkowo-serowe

Przepis dodany przez użytkownika oliwia02



bardzo smaczne idealne na kolację

Ilość porcji: 1-2

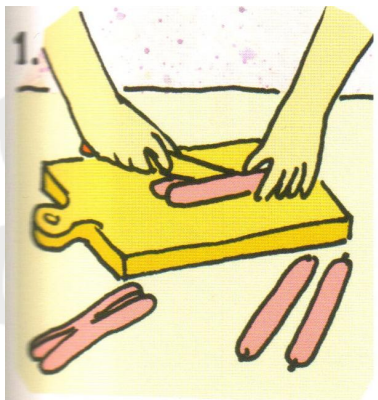
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- parówki - 4 szt.
- plastry żółtego sera - 4 szt.
- ketchup (dla chętnych) -

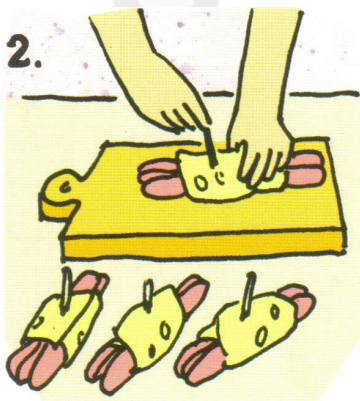
Etapy przyrządzania:

1.



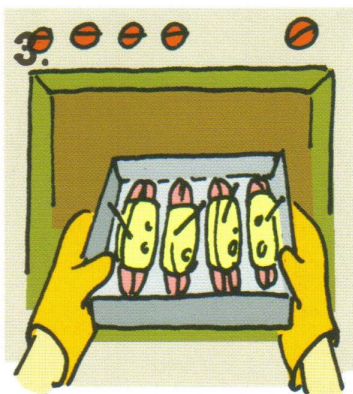
Ponacinaj parówki wzdłuż, z jednego końca i z drugiego końca . Uważaj, nie przekrój ich całkiem.

2.



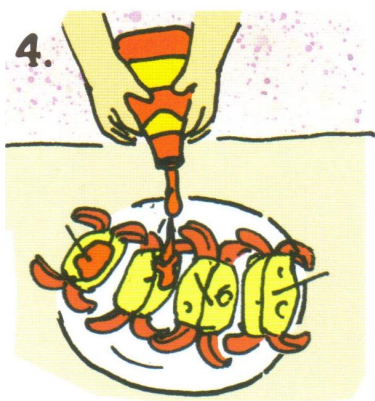
Każdą parówkę owiń pośrodku plastrem sera i przebij wykałaczką. Ser będzie się wówczas lepiej trzymał.

3.



Ułóż parówki na blasze i wsuń do nagrzanego piekarnika. Piecz około 15 minut w temperaturze 180 stopni.

4.



Gotowe parówki wyjmij z piekarnika , połóż na talerz i posmaruj ketchupem.

