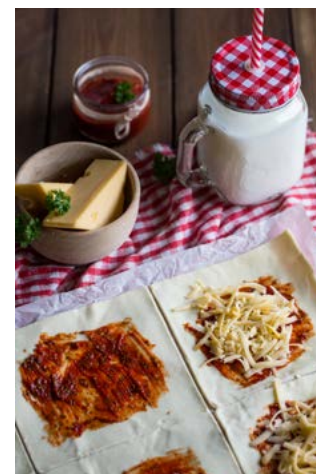




## Parówki w cieście francuskim z serem żółtym



### **Składniki:**

- 1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego
- 6 parówek
- 6 łyżek ketchupu
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- 130g żółtego sera

### **Przygotowanie:**

Ciasto francuskie pokój na 6 prostokątnych części. Ser żółty zetrzyj na tarce. Ketchup wymieszaj z suszonymi ziołami. Parówki natnij z każdego boku na krzyż, na głębokość około 1,5 cm. Każdy kawałek ciasta francuskiego posmaruj ketchupem i posyp porcją żółtego sera. Ułóż parówkę i zwiń w ciasto po skosie. Końcówkę ciasta dokładnie przylep.

Piecz w temperaturze 220 stopni C przez około 20 minut, aż ciasto się zarumieni.