

# Párky v těstíčku

## Suroviny:

400 g minipárků

400 g listového těsta nebo těsta na pizzu

máslo

## Postup

Připravte si všechny suroviny. Párečky můžete buď použít v mini verzi, nebo klasické, které rozkrojíte na 3–4 kousky. Plát těsta rozválejte, pokrájte na obdélníčky, aby se do nich daly párky zabalit (můžou z těsta na jedné straně klidně trochu čouhat) a vyskládejte jimi dortovou formu, kterou jste vymazali máslem. Párky pak do formy skládejte na stojato a ne moc natěsno. Jestli vám zbylo nějaké máslo, povrch s ním pokapejte. Překryjte pečicím papírem nebo alobalem a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C. Po 15 minutách odkryjte a pečte dalších asi 15 minut dozlatova. Párečky opatrně vyklopte z formy a teplé či studené podávejte spolu s kečupem nebo dipem, který máte rádi. Jdou snadno od sebe, takže si každý sám ulomí ten svůj.

