

Párky v listovém těstě

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mouku (250 g) prosejeme do mísy, přidáme půl lžičky soli a promícháme. Přidáme 50 g na kousky nakrájeného másla a rukama nebo pomocí robota zpracujeme na drobenku. K drobence začneme pomalu přidávat vodu a vypracujeme měkké těsto. Vodu přidáváme postupně, tak jak bude potřeba, vždy dobře zapracujeme. Zbývajících 75 g másla dáme do misky a necháme lehce povolít v mikrovlnce. Máslo se nesmí rozpustit, jen lehce změkknout, tak aby šlo rozmazat lžící. Rozdělíme ho v misce na tři části, tj. 3 x cca 25 g. Těsto rozválíme na lehce pomoučněné ploše na obdélník a rozměru cca 40 x 20 cm. Asi dvě třetiny plochy rozváleného těsta potřeme třetinou změkklého másla (25 g). Dobře se na roztírání hodí lžice. Nenamazanou třetinu těsta přehneme do středu a z druhé strany překlopíme druhou část těsta. Těsto opatrně rozválíme, opět do obdélníku cca 40 x 20 cm a postup dvakrát zopakujeme se zbývajícím máslem. Nakonec těsto ještě několikrát složíme na třetiny a znovu rozválíme na obdélník. Stačí třikrát až čtyřikrát. Během válení podle potřeby lehce posypáváme moukou a snažíme se na těsto příliš netlačit. Hotové těsto dáme před použitím ztuhnout asi na hodinu do lednice. Listové těsto rozdělíme na poloviny a každou rozválíme na 8 stejných dílků. Jednotlivé dílky potřeme kečupem (hořčicí), přidáme párek a zamotáme do ruličky. Párky v listovém těstě dáme na pečící papír na plech. Na pečícím papíře na plechu je potřeme rozšlehaným vejíčkem, posypeme solí, kmínem a paprikou. Rychlé párky v listovém těstě pečeme v troubě na 230 °C dozlatova. Podáváme teplé nebo studené.

Ingredience

- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 10 g
- **Kmín celý** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Tylžský sýr 45% plátky 100 g** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 120 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Vejce** - 50 g
- **Královské párky 700 g** - 120 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

