# Párky v listovém těstě - hadi

Ingfredience

Na 15 - 20 hadů:
rozválené listové těsto: **1** ks
párečky: **20** dle velikosti
červená paprika: **1** ks
vejce: **1** ks
celý pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Listové těsto nakrájíme na proužky, kterými omotáme párečky. Jeden konec proužku těsta přehneme (asi 2 cm) a přimáčkneme k těstu, aby nám později vznikla hlava hada. Tento konec ještě nařízneme, aby vznikla otevřená "pusa". Místo očí můžeme použít celý pepř nebo kmín. Proužky listového těsta...**

# Párky v listovém těstě - recept

**Listové těsto** nakrájíme na proužky, kterými omotáme párečky. Jeden konec proužku těsta přehneme (asi 2 cm) a přimáčkneme k těstu, aby nám později vznikla hlava hada. Tento konec ještě nařízneme, aby vznikla otevřená "pusa". Místo očí můžeme použít celý pepř nebo kmín. Proužky listového těsta **potřeme rozšlehaným vajíčkem**.

**Párky v listovém těstě** klademe na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě vyhřáté **na 180 °C asi 15 - 20 minut** dozlatova. Nakonec místo jazyka vložíme proužek papriky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí