

# Żółwiki parówkowo-serowe

Przepis dodany przez użytkownika oliwia02



**bardzo smaczne idealne na kolację**

Ilość porcji: 1-2

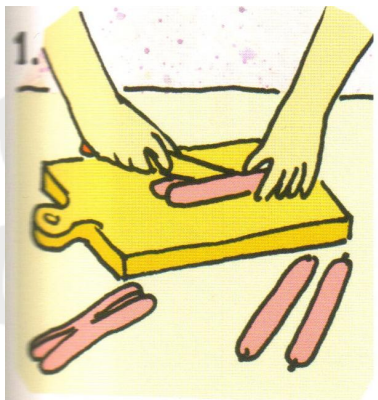
Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

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

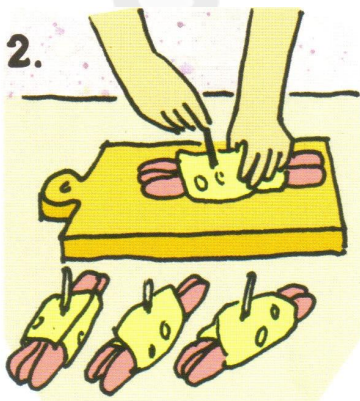
## Etapy przyrządzania:

**1.**



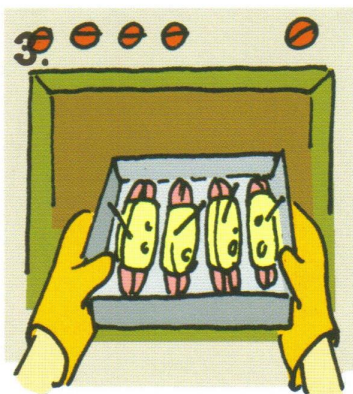
Ponacinaj parówki wzdłuż, z jednego końca i z drugiego końca . Uważaj, nie przekrój ich całkiem.

**2.**



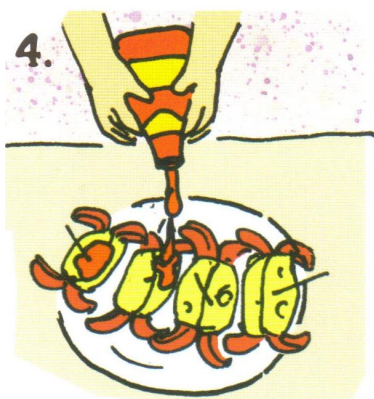
Każdą parówkę owiń pośrodku plastrem sera i przebij wykałaczką. Ser będzie się wówczas lepiej trzymał.

**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.

