

# Párky v rožku s Karičkou

## Potrebuje

- - 50 dkg polohrubá múka
- - 2 dcl mlieko
- - 1dcl olej
- - droždie (ja používam sušené droždie)
- - 2 lyžice cukor
- - 1 lyžica soľ
- - 2 črievka syru Karička
- - 8 ks kvalitné párky
- - vajíčko na potretie

## Postup

Múka, cukor, mlieko, olej, droždie, soľ – vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Cesto rozdelíme na poli. Vyvaľkáme do kruhu. Cesto natrieme Karičkou, potom rozdelíme na 8 častí, na každú časť dáme pol párok, stočíme, potrieme vajíčkom a osolíme. Pečieme pri 200 st asi 25 minút.

---

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova  
náročnosť: nízka  
čas: 80 minút  
porcie: 16