**Śniadanie z parówkami na trzy sposoby**

***Parówka to wędlina bardzo popularna i chętnie jedzona, szczególnie przez dzieci. Najczęściej podawana jest w formie gotowanej, ale niekiedy warto dla odmiany przygotować ją w nieco inny sposób i zaskoczyć domowników lub gości. Sprawdźcie nasze propozycje!***

Wymyślono ją we Frankfurcie, potem wytwarzano też w Wiedniu, a sławę zdobyła w Stanach Zjednoczonych Ameryki jako nieodzowny element hot-doga. Dzisiaj parówkę znamy wszyscy i często wydaje nam się, że nie jest w stanie niczym nas zaskoczyć. Czy aby na pewno? Oto trzy sposoby na szybkie śniadanie z parówkami!

- To idealne propozycje, kiedy przykładowo dziecko grymasi, że nie chce wciąż jeść tego samego albo znajomi wpadną z nagłą wizytą a my chcemy się wykazać kreatywnością – mówi Anna Burak z firmy Dobrowolscy. – Takie atrakcyjne smakowo i wizualnie przekąski to doskonały pomysł, ale do ich sporządzania warto wykorzystać sprawdzone, wysokiej jakości wędliny. Doskonale nadadzą się do tego kulinarnego zadania nasze Parówki wadowickie klasyczne i Parówki wadowickie z serem. Są delikatnie wędzone i pakowane po sześć lub dwanaście sztuk w poręcznych opakowaniach o wadze 250 g lub ok. 500 g.

**Trzy szybkie sposoby na ciepłe śniadanie z parówkami**

**1. Chrupiące parówki**

Składanki na trzy porcje:

- 3 sztuki Parówek wadowickich z serem Dobrowolscy

- 1 świeża papryczka chili

- 3 płaty ciasta filo

- 1 jajko

Przygotowanie:

Kroimy chili w cienkie plasterki i jeżeli nie chcemy, aby przekąska była ostra usuwamy też pestki. Jedną papryczkę rozdzielamy na trzy porcje. Na ciasto filo kładziemy parówkę, obok niej pokrojone chili i zawijamy. Ciasto jest zwykle większe od parówek, dlatego końcówki ciasta zwijamy w ruloniki, aż do długości parówki. Rozbijamy jajko oddzielając biało od żółtka. Mieszamy białko do jednolitej konsystencji i smarujemy nim po wierzchu ciasto na zawiniętych parówkach. Wykładamy na blaszkę papier do pieczenia i przekładamy na niego parówki. Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni i pieczemy przez 20 minut.

**2. Parówkowe kwiatki**

Składanki na trzy porcje:

- 3 sztuki Parówek wadowickich klasycznych Dobrowolscy

- 3 jaja

- szczypiorek

- łyżka oleju

- sól i pieprz

Przygotowanie:

Do przygotowania będą dodatkowo potrzebne 3 długie patyczki do szaszłyka i 3 wykałaczki. W parówkę wbijamy patyczek do szaszłyków w 1/3 części parówki na całej długości, a następnie nacinamy w poprzek na całej długości. Nacięcia wykonujemy aż do oporu stawianego przez patyczek do szaszłyków uważając, aby nie przeciąć wędliny. Po wyciągnięciu patyczka zginamy parówkę do okręgu i jej końce łączymy wykałaczką. Rozgrzewamy patelnię z olejem i kładziemy na niej parówkowe krążki. Do środka każdego wrzucamy kilka kawałków drobno siekanego szczypiorku, a potem wbijamy po jednym jajku. Smażymy pod przykryciem do momentu aż białko się zetnie a żółtko pozostanie płynne (około 3 minuty). Przyprawiamy solą i pieprzem. Po usmażeniu wyciągamy wykałaczki i posypujemy po wierzchu szczypiorkiem.

**3. Parówkowe łódki**

Składanki na trzy porcje:

- 3 sztuki Parówek wadowickich klasycznych Dobrowolscy

- 3 jaja

- 3 plastry mozzarelli

- łyżka oleju

- świeże oregano

- sól, pieprz

Przygotowanie:

Do przygotowania będą dodatkowo potrzebne 3 wykałaczki. Parówki nacinamy wzdłuż przez środek zostawiając około 1 cm od brzegów. Aby uformować łódeczkę wkładamy 1 wykałaczkę do środka każdej parówki tak, żeby parówka była wewnątrz rozciągnięta przez wykałaczkę i pozostawiła wolną przestrzeń. Tak przygotowane parówki układamy na posmarowanej oliwą i rozgrzanej patelni. Wbijamy do wnętrza każdej parówki jajko. Przyprawiamy solą i pieprzem. Smażymy z jednej strony przez około 3 minuty, aż białko i żółtko się zetną. Obracamy parówki na drugą stronę i na wierzch każdej kładziemy plaster mozzarelli. Trzymamy pod przykryciem do lekkiego roztopienia się sera. Na koniec kładziemy dwie gałązki świeżego oregano na każdą z parówek.

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem   
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”.

[www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl/)