

Ciasto francuskie z groszkiem i makrelą



ADA-GABA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 szt
cebula	1 szt
ziemniak	100 g
groszek mrożony	160 g
makrela	1 puszka
jajko	2 szt
parmezan starty	20 g
ser	250 g
oliwa	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na oliwie zeszklić posiekana cebule i cienko pokrojonego ziemniaka.
- KROK 2 Następnie dodać groszek , posolić , podlać woda i chwile dusić .
- KROK 3 Gdy groszek będzie miękki dodać makrele z puszki. Wszystko dokładnie wymieszać i odparować wodę.
- KROK 4 Jajka roztrzepać widelcem i wymieszać z parmezanem i miękkim serem typu stracchino.
- KROK 5 Połączyć wszystkie składniki farszu i doprawić ewentualnie sola. Wyłożyć na ciasto francuskie. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°) na ok. 25 minut.

