

Imprezowe kanapeczki z ciasta francuskiego



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	2
szynka wędzona	5 plastrów
ser kozi	
ser żółty	
ananas w puszcze	plastry
oliwki zielone	
pomidory suszone Smak	
boczek wędzony	5 plastry
salami	5 (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na wstępie dodam, że składniki oprócz ciasta są dowolne. Wszystko zależy od fantazji. Ja robiłem z wyżej wymienionych. Ciasto francuskie kroimy w kwadraciki (wtedy nie ma odpadu) lub odciskamy kółeczka. Na środek kładziemy kawałek ulubionej wędliny – salami, boczek lub szynka. Na to ser – kozi lub żółty. Na wierzch ulubiony dodatek: suszonego pomidora, kawałek ananasa lub/i oliwkę zieloną. Takie kanapeczki wkładamy do piekarnika i rumienimy. Robią się w kilkanaście minut. Podajemy ciepłe same lub polane sosem balsamicznym. Smacznego.