

KOPERTY Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z FARSZEM A'LA PIZZA



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki podstawowe

ciasto francuskie	375 g
papryka czerwona	mała
pieczarki	20 dag
cebula	mała
Kabanosy wieprzowe Madej Wróbel	3
ser żółty	kilka plastrów

Przyprawy i dodatki

ketchup pikantny	
Papryka ostra mielona Prymat	
sól	
oregano	
bazylia	
Natka pietruszki suszona Prymat	
masło	łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki i kabanosa kroję w plasterki, paprykę i cebulę w kostkę.
Wszystko podsmażam na maśle do wyparowania wody. Doprawiam papryką, solą, oregano i bazylią.
Ciasto tnę w kwadraty, smaruję ketchupem, na środku każdego układam farsz, a na nim po kawałku sera żółtego. Zwijam w koperty.
Koperty posypuję dosyć obficie pietruszką, piekę 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

