

PASZTECIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z PIECZARKAMI, SZYNECZKĄ I ŻÓŁTYM SEREM



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 szt
pieczarki	250 g
cebula	1 szt
szynka konserwowa	4 plasterki
ser żółty	250 g
jajko	1 szt
masło	1 łyżka
ketchup pikantny	
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
bazylia	
oregano	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pieczarki umyć, wyczyścić i pokroić na małe kawałki, cebulę pokroić, doprawić przyprawami (sól, pieprz, oregano, bazylia) i wszystko razem podsmażyć ok. 5 minut na łyżce masła.
- KROK 2 Ciasto francuskie dzielimy na 4 równe wielkości prostokątów, końce ponacinać. Na środku każdego z prostokątów położyć plasterek szynki.
- KROK 3 Następnie układamy pieczarki z cebulką, starty żółty ser i polewamy ketchupem.

- KROK 4 Końce ciasta francuskiego nakładamy na siebie, tak powstaje pasztecik.
- KROK 5 Smarujemy żółtkiem i wstawiamy do piekarnika na 20 minut w temperaturze 180 stopni.