

Ślimaki z ciasta francuskiego



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

ciasto francuskie	1 sztuka
mozzarella	2 sztuki
czarne oliwki bez pestek	15 sztuk
pomidory suszone	8 sztuk
bazylia świeża	0,5 pęczka
Oregano suszone Prymat	1 łyżka
ketchup	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozwijamy, ja je dodatkowo lekko rozwałkowałam, smarujemy cienko ketchupem. Wykładamy na nie startą na największych oczkach mozzarelle, poszatkowane pomidory i oliwki, posypujemy całymi liśćmi bazylii, oregano i solą. Ciasto ściśle zwijamy (wzdłuż dłuższego boku) i kroimy w cienkie plasterki (ok. 1 cm). Ślimaki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia (nie za blisko siebie) i pieczemy około 15-20 minut w 200 stopniach - ciasto musi się przyrumienić.