

Smakowe pakieciki



EWASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
papryka marynowana	1,2 sztuki
ser żółty	12 plasterków
żółtko jajek	1 sztuka
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	
parówki	2 (odtłuszczone)
ogórki	2 chili

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie podziel na 12 kwadratów. Parówki podziel na 3 części, a każdą z nich przetnij na 4 wzdłuż, paprykę pokrój na paski, a ogórki na plasterki. Na każdym kwadracie układaj parówki, paprykę, ogóreczka z chili i na to plasterek sera żółtego. Złóż na pół i widelcem zlep brzegi, przełóż na blachę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia, pakieciki smarujemy rozkluconym jajkiem i możemy posypać przyprawą do pizzy. Piecz w piekarniku aby się zrumieniło.