

świnki pod pierzynką



LEE-AA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
parówki	3-4 sztuk
ser cheddar	6-8 plastrów
jajko	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Banalnie prosty przepis na szybką przekąskę. Pożyczony od koleżanki i nieco zmodyfikowany. Jeśli nie macie cheddara, może być inny ostry ser. Każdą parówkę kroimy na 3. Ciasto francuskie na 12-16 kwadracików, plasterki sera na pół. Każdy kwadracik smarujemy pesto, układamy na nim ser i parówkę, zawijamy. Każdy rulonik smarujemy rozmąconym jajkiem, Pieczemy na złoty kolor w piekarniku w temperaturze ok 180 stopni