

Pakieciki z ciasta francuskiego z soczewicą i porami



LILLA MY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	300 g
por (biała część)	1 szt
czosnek ząbki	2 szt
śmietana 18-procentowa	3 łyżki
jajko	2 szt
szczypiorek	1/2 pęczek
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
papryka mielona	do smaku
soczewica czerwona	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Soczewicę ugotować do miękkości (ok. 10-15 min) w 250 ml wody. Odsączyć, wystudzić.
Pora starannie umyć i posiekać. Posiekać szczypiorek. Czosnek przecisnąć przez praskę.
W misce wymieszać soczewicę, por, szczypiorek, czosnek, śmietanę, surowe jajka i przyprawy.
Ciasto rozwałkować, podzielić na 8 części.
Na połowie każdej z nich układać farsz (zostawiając wolne brzegi), skleić.
Piec ok. 25 minut, w temp. 200°C (180°C z termoobiegiem).