

Ciasto francuskie z parówką i serem.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasta francuskiego świeżego (gotowe, ale może też być mrożone.które trzeba wcześniej rozmrozić) po 275g	2 opak
żółtego sera	12 plastrów
cienkich (twardych,dobrych) parówek	12 szt
żółtko jajek	1 szt
sezam	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozwinąć płaty ciasta francuskiego. Każdy płat podzielić na 6 prostokątów. Na każdym położyć plaster sera i parówkę, której końce nacinamy na krzyż na głębokość ok.2 cm. Zwijać po przekątnej. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia (nie trzeba jej smarować tłuszczem), ułożyć ciasto z parówkami , posmarować rozmańczonym żółtkiem i posypać sezamem. Piekarnik nagrzać do 210 stopni (termoobieg). Piec ok.20 minut. Można podawać z keczupem, ew. sałatką z warzyw.