

## Pierozki francuskie z tuńczykiem.



**EWA104**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>gotowego ciasta francuskiego</b>	1 opakowanie
<b>ziaren sezamu</b>	1 duża garść
<b>żółtko do smarowania pierożków</b>	1 szt
<b>tuńczyk kawałki w oleju</b>	1 puszka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie rozwinąć, pokroić na 10 kwadratowych części. Tuńczyka osączyć z oleju, podzielić na 10 części. Na środek każdego kawałka ciasta nałożyć tuńczyka, złożyć na pół po przekątnej i dobrze skleić brzegi. Posmarować rozmąconym żółtkiem i posypać sezamem. Piec zgodnie z instrukcją na opakowaniu ciasta francuskiego. Można podawać gorące i zimne. Smakują super.