

Pierozki francuskie z tuńczykiem.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gotowego ciasta francuskiego	1 opakowanie
ziaren sezamu	1 duża garść
żółtko do smarowania pierożków	1 szt
tuńczyk kawałki w oleju	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.