

francuskie przekaski -oliwkowy specjal



DOROTKA0000025



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 szt
oliwki	10 dag
tymianek	1 łyżka
bazylia	1 łyżka
oregano	1 łyżka
sos pomidorowy	1/2 szklanki
ser żółty starty	10 dag
szynka	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto francuskie rozwałkowujemy na duży cienki placek
oliwki kroimy na małe kawaleczki
sos pomidorowy mieszamy z ziołami i rozsmarowujemy na cieście
kładziemy oliwki, szynkę w paski i posypujemy serem
zawijamy ciasto jak struclę, zlepiamy, kroimy na plastry
układamy na papierze do pieczenia i pieczemy 20 minut w rozgrzanym do 180 st. piekarniku