

Francuska przekąska



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	2 op
pieczarki	400 g
kiełbasa wiejska	300 g
ser żółty	300 g
sos ostrygowy	1 łyżka
pieprz kolorowy	do smaku
masło	1 łyżka
sól	do smaku
jajko	1 roztrzepane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić, pokroić na plastry i podsmażyć na maśle.
Dodać sos ostrygowy, doprawić solą i pieprzem kolorowym, wymieszać.
Każdy płat ciasta francuskiego pokroić na cztery paski.
Na 1/2 części ciasta układamy kiełbasę pokrojoną w plasterki, na kiełbasę dajemy pieczarki, a na wierzch żółty ser.
Każdy kawałek składamy na pół, widelcem skleamy dookoła i smarujemy rozmąconym jajkiem.
Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 20 minut.
Podajemy na gorąco.