

Sakiewki z mielonym



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

opakowanie ciasta francuskiego

mięso mielone	20 dag
ser	10 dag
Musztarda delikatesowa Prymat	2 łyżki
keczup łagodny	2 łyżki
cebula	0,5 szt.
szczypiorek	0,25 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz: Ser zetrzeć na tarce. Cebulę i szczypior drobno posiekać. Wszystkie składniki farszu dokładnie ze sobą zamieszać. Z ciasta francuskiego powycinać jednakowej wielkości prostokąty. Na połowie porozkładać farsz i zakryć drugim prostokątem. Dokładnie posklejać ze sobą boki. Piec około 20 minut, aż ciasto się ze złoci.