

„Grzebyki „ z ciasta francuskiego z móżdżkiem i pieczarkami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 żółtko,sól,pieprz mielony ,2 łyżki octu

ciasto francuskie	1 szt.
masło	4 łyżki
móżdżek	60 dag
pieczarki	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Móżdżek dokładnie wypłukać , obgotować w zakwaszonej octem wodzie, odcedzić , obrać z błonek i podsmażyć na 2 łyżkach masła. Pieczarki oczyścić , drobno pokroić i usmażyć na rumiano na 2 łyżkach masła. Wymieszać móżdżek i pieczarki. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Ciasto rozmrozić i pokroić na 8 części. Na każdy kawałek ciasta położyć farsz. Każdy kawałek ciasta złożyć na pół (wzdłuż) i zlepić , a następnie naciąć brzegi i pozaginać co drugi paseczek tak by utworzył się „ grzebień „. Położyć na blaszce na papierze do pieczenia. Posmarować za pomocą pędzelka roztrzepanym żółtkiem . Piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez 20-30 minut aż będą złote.