

Rogaliki z ciasta francuskiego z kapustą i pieczarkami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

8 łyżek obgotowanej kiszanej kapusty, 1 żółtko

pieczarki usmażone

8 szt. (pokrojonych w pół plasterk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli mamy gotową kapustę to danie jest bardzo szybkie i proste do zrobienia . Proponuję robić je jak już mamy gotowy farsz zrobiony przy okazji gotowania czegoś innego ..
Ciasto rozmrozić . Przeciąć na 8 części . Na każdy kawałek nałożyć łyżkę kapusty i 1/8 pieczarek .Zwinąć jak rogaliki .Posmarować ciasto żółtkiem . Rozgrzać piekarnik do 180 stopni. Rożki położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia . Piec do zarumienienia przez 20 minut . Podawać z czystym barszczem czerwonym do popicia lub do innej zupy .