

cebulowo-czosnkowe ciastka francuskie



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 sztuka
cebula czerwona	7 sztuk
czosnek ząbki	4
śmietana kremówka	1 łyżka
parmezan starty	
sól	
pieprz	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. cebulę kroimy w cienkie krążki, czosnek w cienkie plasterki,
2. rumienimy na patelni, dodajemy przyprawy i śmietanę, chwilę podgrzewamy,
3. ciasto kroimy na 8 kwadratów, na każdym układamy porcję farszu, boki ciasta zwijamy do środka, posypujemy każde ciastko parmezanem,
4. pieczemy ciastka w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni celcjusza przez 20 min,
5. podawać ciepłe