

pierozki z rokpolem



ZUZANNA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto mrożone	1 opakowanie
rokpol	150 gramów
śmietana 30%	3 łyżki
gruszki	2 twarde
jajko	1 sztuka
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Lekko rozmrożone ciasto francuskie rozwałkować na posypanej mąką stolnicy. Wykrawać szklanką krążki.

Ser utrzeć ze śmietaną papryką i pieprzem. Gruszki obrać pokroić w kostkę i skropić sokiem z cytryny. Krążki smarować serem i kłaść na to łyżeczkę gruszek. Zlepić pierożki, żółto ubić z białkiem i posmarować pierożki. Piec w piekarniku w temperaturze około 200 stopni około 30 minut, aż nabiorą złocistej barwy.