

Łódeczki z kabanosem i serem lazur



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kabanosy z beczki JBB	4 sztuki
ser lazur	150 gramów
ciasto francuskie	1 opakowanie
bazylia	1 łyżeczka
jajko	1 sztuka
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- KABANOSY KROIMY W MNIEJSZE KAWAŁKI, DODAJEMY POKRUSZONY SER. DOPRAWIAMY BAZYLIĄ I PIEPRZEM.
- Z CIASTA WYKRAWAMY RÓWNE PROSTOKĄTY, O WIELKOŚCI OK. 10X15 CM. KRÓTSZE BOKI ZLEPIAMY TAK, ABY POWSTAŁY ŁÓDKI.
- PRZYGOTOWANY WCZEŚNIEJ FARSZ NAKŁADAMY DO ŁÓDECZEK.
- BRZEGI CIASTA SMARUJEMY ROZMAĆCONYM JAJKIEM I UKŁADAMY NA PAPIER DO PIECZENIA.
- PIECZEMY W NAGRZANYM PIEKARNIKU DO TEMP. 190 STOPNI CELSJUSZA PRZEZ OKOŁO 25 MINUT.