

Paszteciki z kaszanką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kaszanka JBB	1 sztuka
cebula	1 sztuka
ciasto francuskie	1 opakowanie
jajko	1 sztuka
pieprz	1 szczypta
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Cebulę pokrój w kostkę, następnie zeszklij na patelni.
- Dodaj kaszanki i całość przysmaż. W ten sposób powstanie farsz. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Poczekaj aż wystygnie.
- Ciasto francuskie pokrój na 9 prostokątów, następnie nałóż farsz i zlep brzegi. Ciasto francuskie posmaruj jajkiem.
- Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni na 20 minut.