

Ślimaki z mięsem mielonym i ziołami



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto fancuskie	500 gram
mięso mielone	300 gram
ostra musztarda	1 łyżka
zioła	1 pęczek
jajko	1 sztuka
przyprawy	do smaku
mąka	odrobinę

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozwałkować na grubość 3-5 mm. Zioła umyć drobno posiekać. mięso wymieszać z jajkiem i musztardą dodać posiekane zioła., Mięsną masę rozsmarować na cieście zwinąć , pokroić na plastry 1-2 cm. Ułożyć na blasze piec 30 minut.