Trójkąty z ciasta francuskiego z serem roquefort i oliwkami czarnymi

SMAK_PL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mrożone ciasto francuskie	300 gram
ser roquefort	150 gramów
ser twarogowy	100 gram
czarne oliwki	3 łyżki
śmietana gęsta	50 mililitrów
jajko	3
natka pietruszki	1 łyżka
koper	1 łyżka
szczypior	1 łyżka
tymianek	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
masło	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozmrozić. W międzyczasie przygotowywać nadzienie: do misy blendera lub miksera włożyć roquefort, twaróg, zioła. Zmiksować dodać jaja, śmietanę, do smaku sól, pieprz oraz tymianek i ponownie wymieszać dodając na sam koniec pokrojone oliwki.

Blat posypać mąką, ocieplone ciasto podzielić na dwie części i rozwałkować. Z ciasta wycinać kwadraty, na środek każdego nakładając po 1 łyżeczce farszu, zawinąć po przekątnej zlepiając boki, nadając rożkom kształt trójkąta. W międzyczasie piekarnik nagrzać do 200 stopni. Gotowe trójkąty odkładać na blachę wyłożoną silipat, każdy smarując roztopionym masłem. Piec ok. 15 minut na złoty kolor.