

Pieczarki i sery w cieście francuskim



SMAKOSZ6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
pieczarki	200 g
GORGONZOLA	50 g
ementaler topiony	50 g
gouda topiony	50 g
cebula biała	1 sztuka
ketchup	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i pieczarki dusić na patelni do miękkości. Dodać ketchup oraz sery. Ciasto francuskie kroić na kwadraty, nakładać farsz i zawija, sklejjąc przeciwległe końce. Piec 10 min w temp. 180 stopni. Smacznego!