

Szynka w cieście francuskim z pieczarkami



HANIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

- **1,5 kg szynki gotowanej, wędzonej** 5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- 1,5 kg szynki gotowanej, wędzonej
- 1/2 kg pieczarek
- 2 cebule
- sól, pieprz
- gotowe ciasto francuskie

Przygotowanie:

Na patelni podsmażamy posiekaną cebulę i pieczarki, doprawiamy solą i pieprzem. Na rozmrożone ciasto francuskie (1/2 porcji) układamy warstwę pieczarek, na nią kładziemy szynkę, obkładamy dookoła mięso farszem pieczarkowym. Drugą porcją ciasta przykrywamy szynkę, mocno dociskając brzegi, aby farsz nie wypłynął.

Pozostałymi kawałkami ciasta dekorujemy wierzch, smarujemy ciasto rozmąconym żółtkiem i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w temp. 180-200 st., aż ciasto nabierze złocistej barwy.