Vol-au-vent czyli przekąska z ciasta francuskiego

PANIMISIOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

foremki z ciasta francuskiego	3 szt
pieczarki	6 szt
cebula	1 szt
szynka konserwowa	3 pl
śmietanka	150 ml
serek topiony śmietankowy duży	1/2 szt
sól	
pieprz	
przyprawa uniwersalna	
margaryna do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokrojoną w piórka podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu. Pieczarki obieramy, kroimy w plasterki i wrzucamy na patelnię. Doprawiamy pieprzem. Dusimy 5-10 minut pod przykryciem, żeby pieczarki oddały nadmiar wody, a następnie smażymy do czasu, aż cała woda wyparuje.

Szynkę kroimy w kostkę o boku około 1cm i dodajemy do pieczarek. Chwilę smażymy, po czym na patelnię wlewamy śmietankę i serek topiony. Doprawiamy przyprawą uniwersalną. Mieszamy, aż sos uzyska jednolitą konsystencję.

Foremki nadziewamy przygotowanym sosem i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 2-3 minuty, celem podgrzania foremek.