

Ślimaczki francuskie

data aktualizacji: 2020.08.04 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 2-3 łyżki ketchupu
- 6 plasterków sera żółtego lub ok. 150 g tartego sera
- 6 plasterków szynki
- 6 pieczarek,
- pół papryki
- 1 jajko

Sposób przygotowania przepisu:

Ciasto rozwinąć, posmarować ketchupem, rozłożyć ser, szynkę. Pieczarki obrać - pokroić w cieniutkie plasterki, rozłożyć na szynkę, analogicznie z papryką. Zwinąć ciasto w roladę, ostrym nożem pociąć na krążki ok 1,5 cm. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, układać ślimaczki na płasko zachowując odstępy. Jajko roztrzepać i posmarować po wierzchu ślimaczki. Piec ok 25 minut w temperaturze 180 °C. Po ostygnięciu udekorować wg uznania.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36417-slimaczki-francuskie>