

Ślimaczki wytrawne z ciasta francuskiego

data aktualizacji: 2021.10.15 autor: Redakcja



Składniki:

ciasto francuskie - 300 g

musztarda - 50 g

ser żółty - 200 g

parówki - 2 sztuki

żółtko - 1 sztuka

Wykonanie:

Rozłożone ciasto francuskie wysmarować musztardą. Posypać startym serem żółtym, posiekanym szczypiorkiem, ułożyć parówkę (dwie w zależności od długości ciasta) i zawinąć w rulon. Podzielić na części, ułożyć na blasze i wysmarować boki ciasta rozkłóconym jajkiem.

[[[113]]]

Włożyć do nagrzanego piekarnika do 180°C na ok. 30 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/39451-slimaczki-wytrawne-z-ciasta-francuskiego>