

# Empanada z ciasta francuskiego



Autor: **Manilkara**  
Przepisów: 1 Ocena: 1



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Ciasto francuskie
- Mieso mielone
- Cebula biała
- Przyprawy
- Ser żółty lub mozzarella
- Jajko do posmarowania ciasta

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mielone podsmażamy na patelni z cebula, można dodać jakieś warzywa np. paprykę. Doprawiamy wedle uznania.
- 2 Ciasto francuskie kroimy na kwadraty/prostokaty i układamy na nich mięso. Ja położyłam na mięsie plasterki mozzarelli można jakoś żółty ser lub pominąć.



- 3 Sklejamy pierożki. Smarujemy jajkiem i wkładamy do piekarnika na 20 min do 30 min.



Twoje notatki do przepisu:

