

Marchewki z ciasta francuskiego



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **224** Ocena: **3489**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 rolka ciasta francuskiego
- 1 marchewka
- 3 różyczki brokułów
- sól, pieprz, świeże zioła
- kremowy serek lub jogurt do posmarowania
- * ewentualnie 1 łyżkę mleka lub żółtko do posmarowania ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Rolkę ciasta francuskiego wyjmujemy z lodówki i zostawiamy na 10 minut. Następnie rozwijamy, wyrównujemy w razie potrzeby i wykrajamy trójkąty. Można sobie poradzić i pociąć ciasto w pasy, a następnie trójkąty(marchewki będą wtedy równej długości). Wąski brzeg trójkąta nacinamy kilkakrotnie. Ciasto można posmarować mlekiem lub żółtkiem. Następnie marchewki przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy w temperaturze 180 stopni do złotego koloru, około 15 minut.
- 2 Brokuły gotujemy w osolonej wodzie około 5 minut, wyjmujemy i różyczki rozdzielamy. Marchewkę obieramy i ścieramy na tarce.
- 3 Ochłodzone ciasto francuskie smarujemy serkiem i kładziemy marchewkę imitując korzeń oraz brokuły w miejscu naci. Posypujemy pieprzem, solą i gotowe. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: