

Palmiery z ciasta francuskiego



Autor: **trele-morele**
Przepisów: **49** Ocena: **1377**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- opakowanie ciasta francuskiego
- 8 średnich pieczarek
- pół cebuli
- ząbek czosnku
- łyżka masła
- 12 plastrów sera
- 12 plastrów szynki
- 3 łyżki ketchupu lub przecieru pomidorowego
- przyprawa kuchni włoskiej
- łyżeczka oliwy z oliwek
- jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Na patelni rozpuścić masło i podsmażyć drobno pokrojoną cebulę. Dodać pieczarki, czosnek i smażyć, aż cała woda odparuje.
- 2 Z ketchupu, przypraw i łyżeczki oliwy zrobić sos.
- 3 Płat ciasta posmarować sosem, ułożyć plastry szynki, następnie przesmażone pieczarki i ser. Ciasto zwijać w ciasny rulon do połowy, a następnie zwinąć drugą stronę. Musi być bardzo ciasno zwinięty. Ostрым nożem kroić ciasto na około 1cm plastry.
- 4 Ułożyć je na papierze do pieczenia i posmarować rozmąconym jajkiem. Piec około 15min. w 200st, aż staną się złoto-brązowe.

Twoje notatki do przepisu: