

Pieczony camembert z paróweczkami w cieście francuskim



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **5092**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 ser camembert w drewnianym opakowaniu
- 6-8 parówek
- duże opakowanie ciasta francuskiego (375 g)
- 1/2 papryczki chili
- sezam (u mnie biały i czarny)
- 1 rozkłócone jajko
- około 1 łyżki drobno posiekanej natki pietruszki
- świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Rozpoczynamy od przygotowania sera. Papryczkę chili drobno siekamy. Następnie wyciągamy ser z opakowania, odcinamy jego górę i dodajemy posiekaną papryczkę, natkę pietruszki i świeżo mielony pieprz. Ser przykrywamy i umieszczamy spowrotem w drewnianym pudełku (dzięki temu nie wypłynie). Później kładziemy go na środku wyłożonej papierem do pieczenia blachy.



- 2) Następnie zabieramy się za parówki. Każdą z nich dzielimy na 4 mniejsze kawałki. Później rozwijamy ciasto francuskie i wycinamy z niego paski o szerokości naszych kawałków parówek i około 6 cm długości. Każdą parówkę owijamy w ciasto i układamy dookoła sera w dwóch rzędach – nie muszą być dokładnie i ładnie poukładane, u mnie niektóre były po skosie i dzięki temu potrawa ładniej wyglądała.



- 3) Parówki w cieście smarujemy rozkłóconym jajkiem i posypujemy sezamem.
- 4) Całość wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C z termoobiegiem i pieczemy około 30-35 minut, aż ładnie się zezłocą.

Podajemy gorące, najlepiej w towarzystwie dobrego wina :D

Smacznego ;)



Twoje notatki do przepisu: