

Serowe poduszki



Autor: **klaudia11098**
Przepisów: **109** Ocena: **409**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ciasto francuskie 1 opak.
- Cebula 2 szt,
- Masło do smażenia
- Ser żółty 100 g
- Ser mozzarella 100 g
- Szcypiorek 1 pęczek
- Jajo kurze 1 szt.
- Sól
- Pieprz
- Cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Płat ciasta francuskiego rozwiń, pokrój na 12 kwadratów. Cebule obierz, drobno poszatkuj. Na patelni rozgrzej masło i wrzuć cebulę, oprósz szczyptą soli oraz cukru. Smaż aż cebula się zarumieni. Przystudź i rozłóż na cieście.
- 2 Ser żółty oraz mozzarella zetrzyj na tarce, poszatkuj szczypiorek wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem. Rozłóż na kwadratach z cebulą. Zawień rogi tworząc małe poduszeczki. Ułóż na blaszce, posmaruj rozkłóconym jajkiem. Piecz ok. 20 minut w 200 stopniach.

Twoje notatki do przepisu: