

# Ślimaczki z ciasta francuskiego



Autor: **kucharka-amatorka**  
Przepisów: 428 Ocena: 6171



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 25 dag pokrojonej szynki
- 20 dag żółtego sera
- 1 jajko wiejskie
- 1 słoiczek koncentratu pomidorowego
- 2-3 łyżki oliwy extra virgin
- 1 łyżka oregano

## Sposób przygotowania:

- 1 Z koncentratu pomidorowego, oliwy i oregano przygotować sos. Rozsmarować go na rozłożonym płacie ciasta francuskiego. Rozłożyć szynkę i pokrojone oliwki. Posypać startym żółtym serem. Zwinąć rulon. Pokroić na kawałki 3 cm. Piec w nagrzanym piekarniku do 200 st. C przez 15 minut.



Twoje notatki do przepisu: