

Słoneczka z ciasta francuskiego



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **876** Ocena: **9722**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 opakowania ciasta francuskiego
- 20 dag mięsa mielonego
- Sól
- Jajko
- Oregano
- Bułka tarta
- Papryka ostra
- 1 papryka czerwona

Sposób przygotowania:

1. Do miski przekładamy mięso.



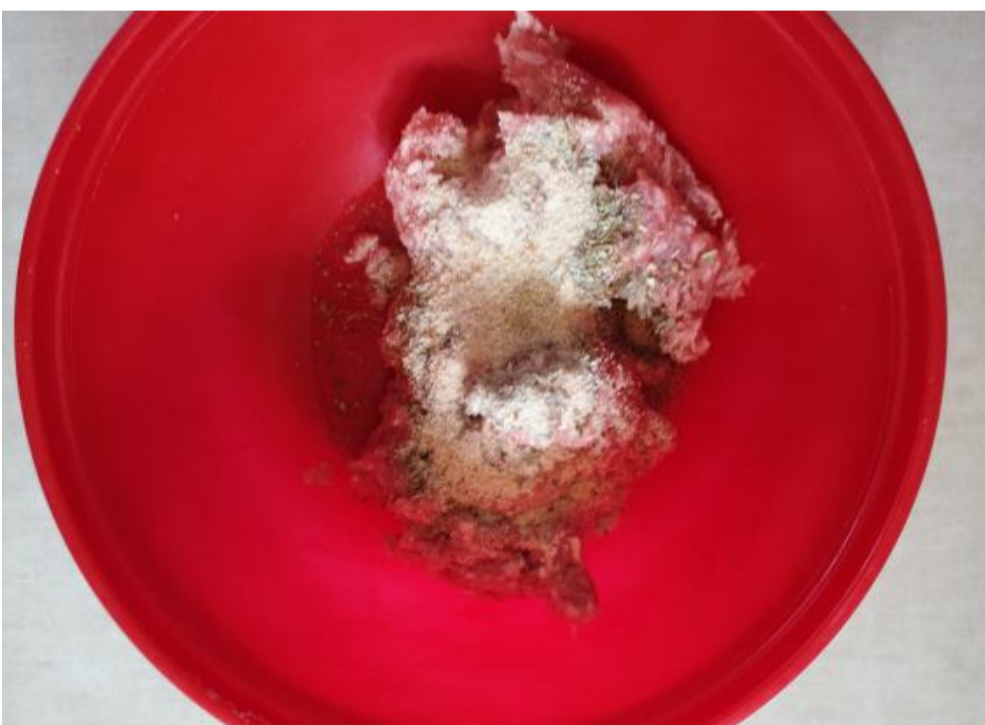
2. Wbijamy jajko.



3. Doprawiamy solą oraz oregano.



4. Wsypujemy bułkę tartą oraz paprykę.



5. Paprykę drobno kroimy i dodajemy do mięsa, wyrabiamy masę mięsną.



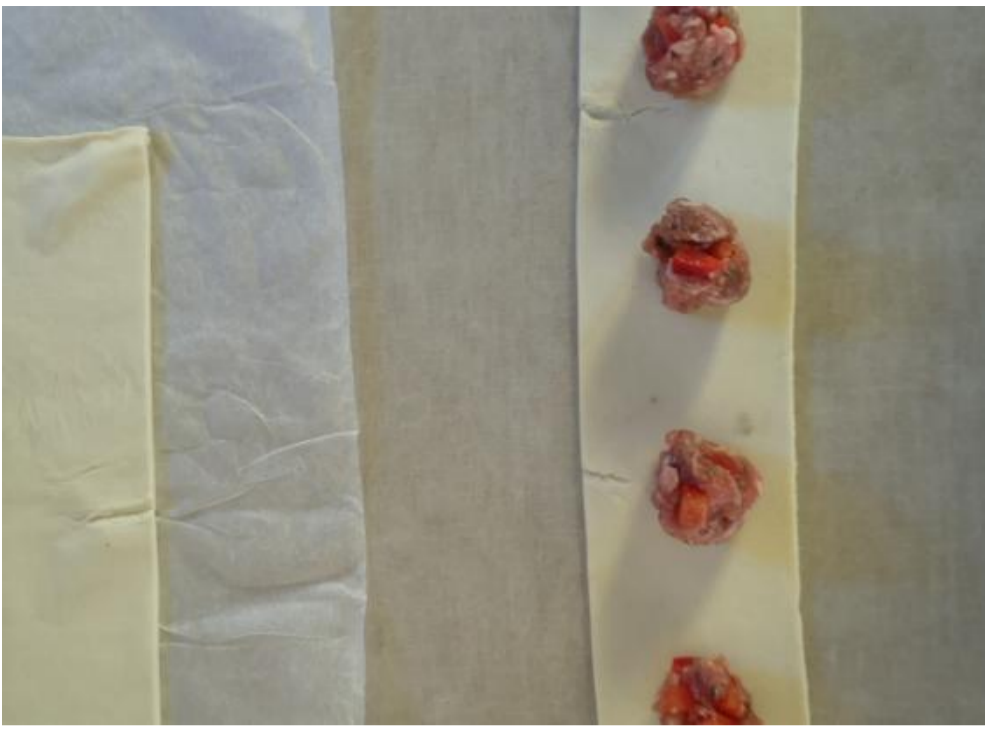
6. Ciasto francuskie rozkładamy.



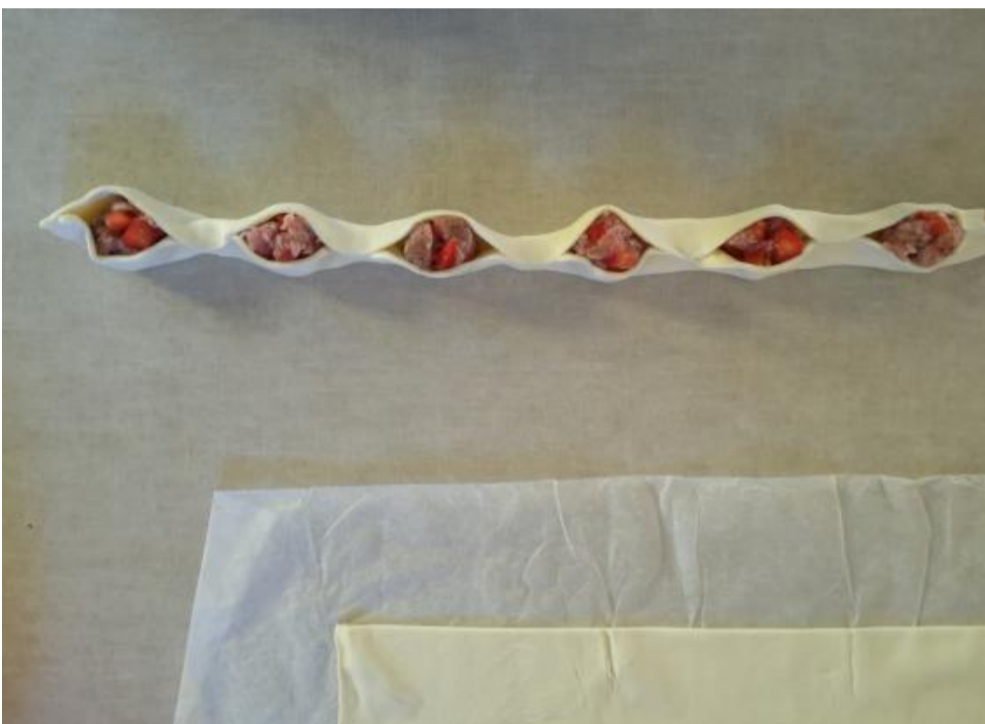
7. Kroimy na 4 paski.



8. Nakładamy kilka małych kuleczek mięsny na każdy pasek.



9. Składamy ciasto tak jak pokazane jest na zdjęciu.



10. Zwijamy w koło.



11. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia



12. Zapiekamy 15 minut w 180 °C.
13. Przekąska gotowa.
14. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: