

# Szaszłyki z ciasta francuskiego



Autor: **HabibiChi**  
Przepisów: **231** Ocena: **7590**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego
- 1/2 papryki czerwonej
- 1/2 papryki żółtej
- 1/2 cukini
- 5-6 pieczarek
- 3-4 parówki
- 1/2 szklanki startego żółtego sera
- keczup

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie kroimy na paski o szerokości ok. 3 cm. Wszystkie składniki kroimy w kostkę. Na pasek nakładamy np. parówkę, zawijamy ciasto do góry, pod spód kładziemy pieczarkę przykrywamy ciastem i tak do momentu kiedy ciasto nam się skończy. Przez całość przebijamy długą wykałaczkę. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.



- 2 Pieczemy w temperaturze 190 stopni. Przez ok 20 minut po tym czasie posypujemy całość serem i podpiekamy do rozpuszczenia sera. Podajemy z keczupem lub dowolnym ulubionym sosem.



Twoje notatki do przepisu: