

# Wianek z ciasta francuskiego i parówek



Autor: **AnkaGotuje**  
Przepisów: **176** Ocena: **21917**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- arkusz ciasta francuskiego
- 2-3 parówki
- 1 jajko
- 200g żółtego sera typu Gouda startego na tarce o małych oczkach
- 150g koncentratu pomidorowego
- 2 ząbki czosnku
- kilka oliwek
- 1/2 cebuli
- przyprawy ( po łyżeczce bazylii i oregano)

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od przygotowania sosu pomidorowego. Do koncentratu dodaję czosnek przeciśnięty przez praskę oraz zioła – i wszystko dobrze mieszam. Odrobinę ziół warto zostawić sobie jeszcze na później.
- 2 Teraz rozkładam arkusz ciasta francuskiego i wycinam możliwie największe koło. Można użyć do tego talerza lub tak jak ja pokrywki. Przenoszę ciasto na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Środek nacinam tworząc gwiazdkę, czyli najpierw robię nożem kształt plusa, a potem iksa.
- 3 Pora na sos pomidorowy. Nakładam go wokół środka zostawiając też około 2 cm pustego ciasta od brzegu. Cebula – pokroiłam ją w nieduże piórka i układam na sosie. Parówki – pokroiłam w plasterki i gęsto układam na cebuli.



- 4 Kolejny krok, to żółty ser. Wszystkie składniki na około przykrywam warstwą serowych wiórków.



- 5 Jajko rozbełtałam w miseczce i pędzelkiem smaruję nacięty środek ciasta. Delikatnie podwijam zewnętrzny brzeg ciasta, a każdy środkowy trójkącik podnoszę do góry – pomagając sobie nożem i docinając jeżeli jest taka potrzeba – i sklejam nad nadzieniem z zewnętrznym brzegiem ciasta. W ten sposób powstanie nam kształt wieńca.

Teraz ponownie smaruję ciasto pędzelkiem umoczone w rozbełtanym jajku. Posypuję mieszanką przypraw (bazylię i oregano) i układam pokrojone w plasterki oliwki.



- 6 Wszystko wkładam do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni i piekę 15-20 minut, aż ciasto ładnie się zezłoci. Po wyjęciu z piekarnika, wianek dekoruję listami świeżej bazylii i dokładam jeszcze kilka plasterków oliwek. Najlepiej smakuje na gorąco.



Twoje notatki do przepisu: