

# Zapiekanka z ciasta francuskiego



Autor: **AnkaGotuje**  
Przepisów: **176** Ocena: **22597**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 płat ciasta francuskiego
- 1 jajko
- 2 garści tartego żółtego sera
- 10 parówek

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy wszystkie składniki.



- 2 Ciasto francuskie rozwijamy i od razu przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Następnie nacinamy je wszcz – tak aby powstały paski szerokości 1,5 – 2cm. Nie nacinamy jednak ciasta do końca, pozostawiamy margines u dołu i u góry.



- 3 Teraz najtrudniejsza część – parówki układam tak, aby przepleść je pomiędzy paskami ciasta. Pomagam sobie czubkiem noża. Robię to ostrożnie, aby pasków ciasta nie przerwać. Na 1 płat ciasta francuskiego wchodzi mi dokładnie 10 parówek.



- 4 Teraz pora rozbełtać w miseczce jajko i pędzelkiem przesmarować ciasto. Nie zapominamy o bokach.



- 5 Na zakończenia całość posypujemy tartym żółtym serem.



- 6 Pieczemy 15-20 minut w 200 stopniach – aż ser się roztopi, a ciasto stanie się złote i bardzo chrupiące.



Twoje notatki do przepisu: