

Zapiekanki sowy



Autor: **FoodSafari**

Przepisów: **401** Ocena: **2379**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- opakowanie gotowego ciasta francuskiego
- 2 marchewki
- 250 g różyczek brokułu
- szalotka
- plasterek surowego wędzonego baleronu wieprzowego lub odrobina oleju albo masła
- 150 ml słodkiej śmietanki 42%
- sól
- pieprz
- gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Obrane marchewki kroimy karbowanym nożem na plasterki. Marchewki i różyczki brokułu gotujemy na parze.

Na patelni podsmażamy pokrojony w kostkę baleron, jeśli jest chudy podlewamy odrobiną oleju. Na patelnię dodajemy pokrojoną w kostkę szalotkę i smażyjemy, aż się zeszkli.

Następnie dokładamy warzywa, zalewamy śmietanką i dusimy chwilę, aż śmietanka się zredukuje. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.

Warzywa przekładamy do okrągłych naczynek do zapiekania.

Z ciasta francuskiego wycinamy koła o średnicy takiej samej jak naczynka do zapiekania (moje mają 12 cm). Za pomocą kieliszka wycinamy oczy, źrenice wycinamy np. za pomocą tyłki, "uszy" i łapki wycinamy za pomocą małej foremki w kształcie serduszka. Serduszka na "uszy" przycinamy, a serduszka na łapki nacinamy, tak by powstały pazurki.

Oстрыm nożem robimy nacięcia tak by powstały skrzydła, na brzuszku sowy robimy kilka nacięć, by przypominały pióra.

Tak przygotowane ciasto francuskie układamy na warzywach.

Zapiekanki wstawiamy do pieca nagrzanego do 200-210 stopni C i pieczemy przez 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: