

# Ciasto francuskie w roli głównej- rogaliki



Autor: **marynka89**  
Przepisów: **45** Ocena: **440**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- ciasto francuskie
- ser feta
- śmietana, łyżka
- zioła prowansalskie

## Sposób przygotowania:

- 1 Z ciasta francuskiego wycinamy trójkąty, (w zależności jakiej wielkości chcemy upiec rogaliki) ser feta rozdrabniamy i mieszamy z ziołami i śmietaną. Do każdego trójkątka nakładamy pół łyżeczki farszu (więcej jeśli rogaliki są większe) i zawijamy w rulonik potem na okrągło, by powstał kształt rogalika, pieczemy w temp. 200st. przez 15-20min, obkrawamy jeśli wypłynie farsz (bo się spali) i gotowe

## Twoje notatki do przepisu: