

Ciasto francuskie we włoskim stylu



Autor: **Gosialala**
Przepisów: 8 Ocena: 85



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ciasto francuskie, 4 płaty
- cukinia, 1 mała
- pomidory, 2 duże
- cebula czerwona, 1 mała
- czarne oliwki, kilka sztuk
- ser mozzarella w kuleczkach w zalewie, paczka
- pieprz czarny i cayene, bazylija, oregano, sól
- żółtko, 1

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie rozmrozić pokroić na kwadraciki. Na patelni podsmażyć czerwoną cebulkę, dodać pokrojoną w drobną kostkę cukinię, a po chwili pokrojone pomidory. Doprawić solą, pieprzem, bazylią i oregano. Chwilę podusić. Zdjąć z ognia dodać drobno pokrojone oliwki.
- 2 Na kwadraciki układać gotowy farsz, a na farsz mozarellę. Formować "paczuszki". Posmarować wierzch ciasta żółtkiem. Piec ok. 25 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C.

Twoje notatki do przepisu: