

Francuska róża



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **919** Ocena: **10751**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

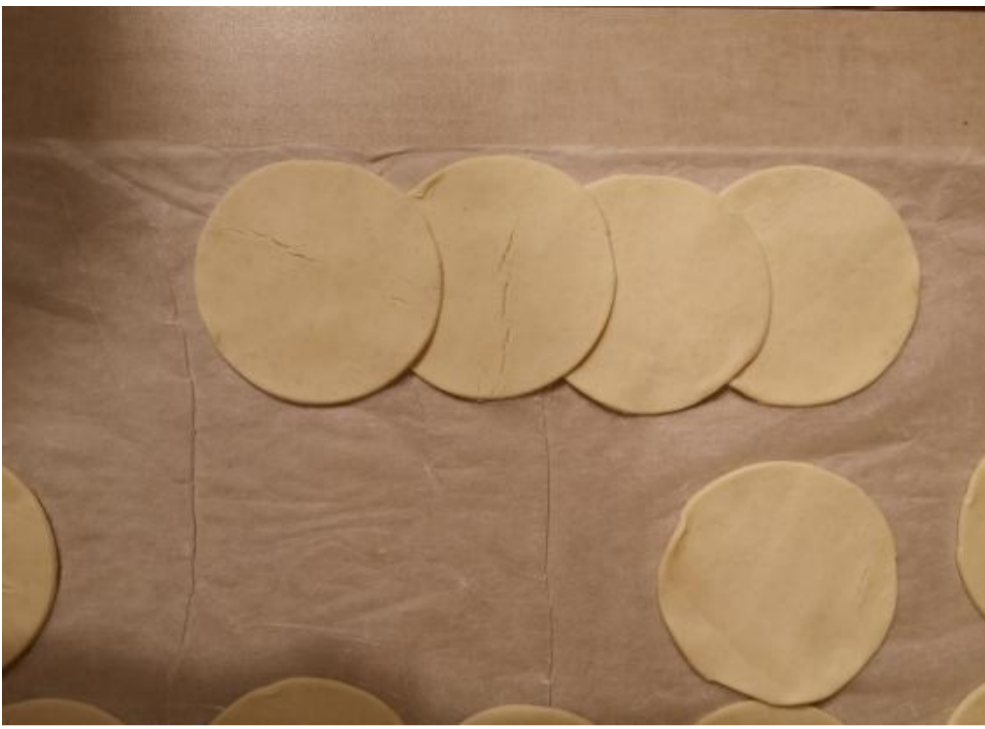
- 2 opakowania ciasta francuskiego
- 10 dag polędwicy drobiowej
- 10 dag sera żółtego w plasterkach
- 1 papryki czerwonej

Sposób przygotowania:

1. Rozkładamy ciasto i wycinamy koła.



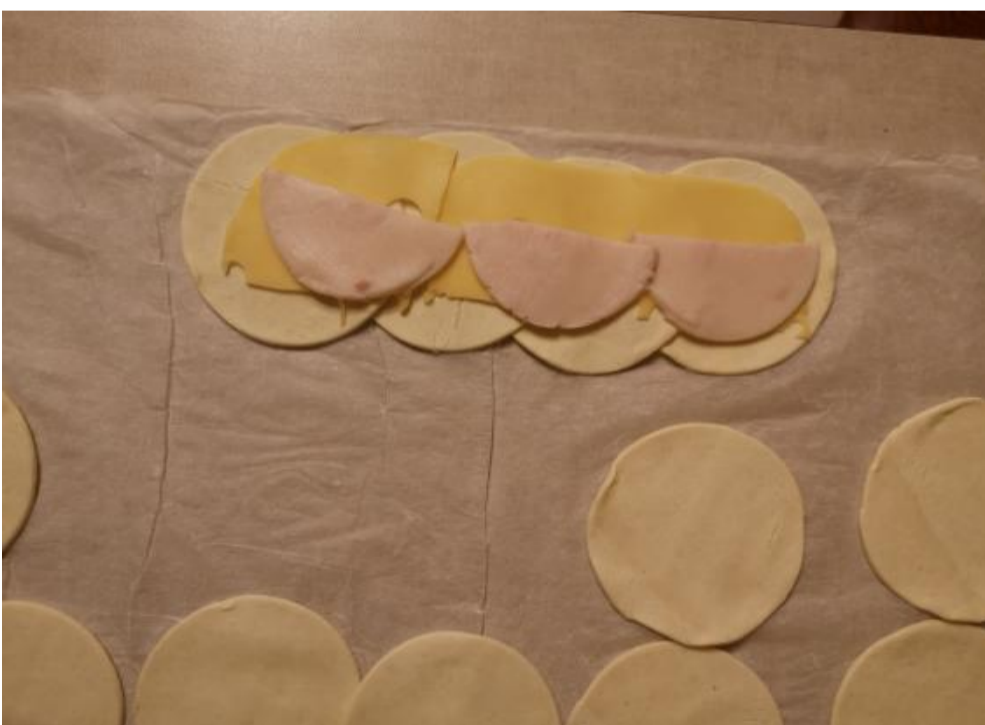
2. Cztery koła układamy w pasek tak żeby brzegi nachodziły na siebie.



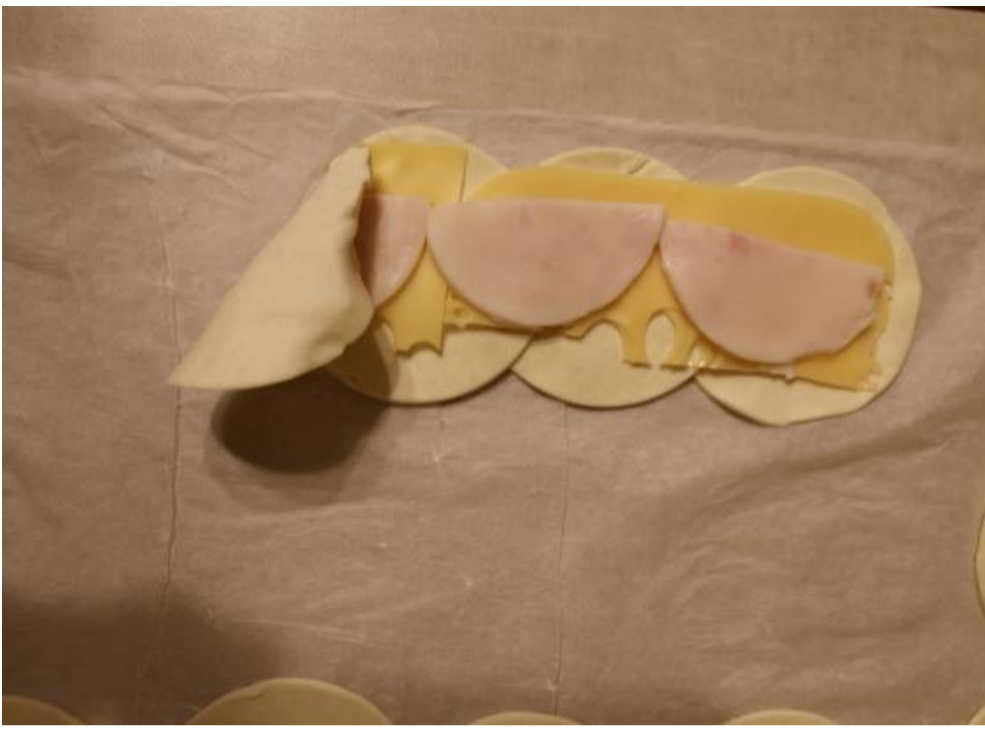
3. Układamy po pasku sera żółtego.



4. Szynek kroimy na połówki i wykładamy na ser.



5. Zawijamy w rulon ciasto, z brzegów robimy płatki różyczki.



6. Układamy w formie do muffinek.



7. Paprykę drobno kroimy.



8. Posypujemy różyczki.



9. Zapiekamy 20 minut w 180°C.
10. Różyczki gotowe.
11. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: