

Francuskie paszteciki z żółtym serem

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7148**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ugotowane udko kurczaka
- kapusta kwaszona
- cebula
- żółty ser
- ciasto francuskie
- sezam
- pieprz
- sól
- oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 Z ugotowanego udka kurczaka zdjęłam mięso i drobno je pokroiłam. Kapustę kwaszoną mocno odcisnęłam i drobno pokroiłam. Cebulę posiekałam i podsmażyłam na oliwie. Wszystkie składniki wymieszałam, dodałam starty żółty ser i dużo pieprzu, szczyptę soli. Farsz nakładałam na kawałki ciasta francuskiego, które zawijałam w pasztecik. Po wierzchu posypałam sezamem. Piekałam w 220 stopniach przez 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: