

# Francuskie zawijańce ze słodką marchewką - przepis na 12 sztuk



Autor: **korns**  
Przepisów: **19** Ocena: **30**



3-4 os.



60 min



średnie przystępne



## Składniki:

- Opakowanie gotowego ciasta francuskiego
- 8 obranych dużych marchewek
- 1/2 kostki masła
- 1 łyżka cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 jajko

## Sposób przygotowania:

- 1 w naczyniu roztopiamy masło. Dodajemy starte na tarce o średnich otworkach marchewki i dusimy przez około 15 min.
- 2 Dodajemy cukier, solimy i pozostawiamy, aby farsz delikatnie ostygł.
- 3 Ciasto francuskie dzielimy na 12 jednakowych kwadracików, a następnie każdy smarujemy farszem i zwijamy w rulonik.
- 4 Na koniec każdy zawijaniec smarujemy roztrzepanym jajkiem i pieczemy w piekarniku na złoty kolor, w temp. 150 stopni, przez ok. 20 min.
- 5 Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: