

# Imprezowe Paluchy Serowe z Salami szybka przekąska



Autor: **SłodkiSmakPasji**  
Przepisów: **171** Ocena: **1859**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Składniki na ok.20 sztuk:
- 2 opakowania ciasta francuskiego
- Ketchup
- pokrojona zielona cebulka
- 150g pokrojonego drobno salami
- 150g startego sera
- mak lub sezam
- 1 żółtko +2 łyżki mleka

## Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik włączamy na 200 stopni góra/dół.  
Ciasto francuskie smarujemy ketchupem.  
Na to posypujemy drobno pokrojone salami,cebulke i ser , przykrywamy drugim ciastem francuskim.
- 2 Za pomocą radelka lub noża kroimy na paski o szerokości np.3 cm,  
następnie przez środek.Każdy kawałek wzięjamy jak twister i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.Smarujemy żółtkiem z mlekiem.Posypujemy makiem lub sezamem.Pieczemy przez ok.20 min.Na filmiku jest pokazane,krok po kroku wszystko dokładnie.

## Twoje notatki do przepisu: