

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 wzięty 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 pokazany krok po kroku wszystko

dokładnie.



Twoje notatki do przepisu: