

KALAFIOR/BROKUŁY W CIEŚCIE FRANCUSKIM

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18720**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kalafior lub brokuły (można pomieszać), 0,5 kg
- ciasto francuskie, 30 dkg
- gotowana szynka, 20 dkg
- sól, pieprz, starta gałka muszkatałowa
- jajo, 1

Sposób przygotowania:

- 1 Kalafior (brokuły) blanszować przez ok. 2 minuty we wrzącej wodzie. Wyjąć, osączyć, przestudzić.
- 2 Szynkę drobno pokroić.
- 3 Każdy ołat ciasta francuskiego pociąć w kwadraty o boku ok. 12 cm. Na każdym umieścić kalafior i szynkę, doprawić do smaku. Zawinąć kwadraty w trójkąty. Brzegi docisnąć widelcem. Gotowe kieszenie wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Posmarować rozmąconym jajkiem.
- 4 Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 200 stopni, przez ok. pół godziny. Podawać gorące z sosem holenderskim lub beszamelowym. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: