

Mini-palmiery z suszonymi pomidorami.



Autor: **MagdaKucharzy**
Przepisów: 10 Ocena: 156



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ciasto francuskie, opakowanie
- pomidory suszone, pół słoika
- salami, 3 plasterki
- czarne oliwki, 3 sztuki
- parmezan, 100g

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory, salami i oliwki zmixować blenderem na pastę. Jeśli będzie zbyt sucha, dodać oliwy z pomidorów i wymieszać.
- 2 Ciasto francuskie rozwinąć, wysmarować równo pastą pomidorową, posypać parmezanem. Zwinąć z obu stron ciasta wzdłuż dłuższego boku (dzięki temu palmiery będą niewielkie, co ułatwia ich jedzenie), pokroić na dwucentymetrowe kawałki.
- 3 Ułożyć w odstępach na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Piec 12-15 minut w 200 stopniach.

Twoje notatki do przepisu: