

Paluchy z ciasta francuskiego z boczkiem - hit imprez



Autor: **gotowaniepomojemu**

Przepisów: **158** Ocena: **1240**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 op. ciasta francuskiego
- 100 g tartego żółtego sera
- 100 g surowego boczku wędzonego w plastrach
- 1 jajko do posmarowania
- ew. czarnuszka do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Jedno ciasto rozwinąć i posmarować rozbełtanym jajkiem. Następnie rozsypać na nim tarty ser i ułożyć plastry boczku.
- 2 Drugie ciasto rozwinąć i posmarować rozbełtanym jajkiem, następnie nałożyć je na pierwsze ciasto jajkiem do dołu (góra sucha) i dokładnie docisnąć. Pokroić na cienkie ok. 1-1,5 cm kawałki, które należy zawijać w spiralkę.
- 3 Na koniec paluchy posmarować rozbełtanym jajkiem i ew. posypać ziarenkami czarnuszki. Piec ok. 15-20 minut do zrumienienia w 220 stopniach.
- 4 Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: