

Pastizzi - rogaliki z serem ricotta



Autor: **gabi_mniammniam**
Przepisów: 30 Ocena: 648

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mrożone ciasto francuskie, 40 dkg
- ser ricotta, 20 dkg
- jajka, 4 sztuki
- oliwa, 2 łyżki
- pieprz
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubić i wymieszać z serem, doprawić solą i pieprzem.
- 2 Ciasto rozmrozić, rozłożyć, osuszyć i rozwałkować. Pokroić na trójkąty o boku długości ok. 10 cm.
- 3 Na środku każdego trójkąta ułożyć 1 łyżkę masy serowej, złożyć i zlepować brzegi ciasta, tak by powstały pierożki.
- 4 Wierzch naciąć nożem, ułożyć na wysmarowanej oliwą blasze i piec 25 minut w temperaturze 200°C. podawać ciepłe.

Twoje notatki do przepisu: