

Pierozki z ciasta francuskiego z boczkiem



Autor: **ola_kraszi**
Przepisów: 4 Ocena: 68



5-6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Cisato francuskie 1 opakowanie
- Boczek wędzony 2 grube plastry
- Pieczarki ok 5 sztuk
- Cebula 1 sztuka
- Ser parmezan
- Masło klarowane 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozpuścić masło klarowane i smażyć boczek, pieczarki oraz cebulę aż się zrumienią.



- 2 Ciasto francuskie rozwinąć i pokroić na równe kwadraty o boku ok 7cm. Na każdy z nich rozłożyć po łyżce farszu, posypać parmezanem i tworząc trójkąt zlepić boki. Włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec zgodnie z zaleceniami na opakowaniu ciasta (ok 15 min w 200 stopniach). Wyjąć zarumienione pierozki i od razu każdy posypać szczyptą parmezanu.



- ③ Wspaniale pasują do czerwonego barszczu, dipów lub same! By ładnej wyglądały przed włożeniem do piekarnika wierzch każdego pierożka posmarować żółtkiem (o czym zapomniałam :)) Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: