

# Sakiewki warzywne



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **635** Ocena: **6034**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 2 marchewki
- 1 mała cukinia
- 15 dag pieczarek
- Cebula
- Pieprz
- Olej do smażenia
- Sól
- 1 białko z jajka

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, następnie przemyjemy na rozgrzanym oleju
2. Do cebuli dodajemy pokrojone pieczarki, doprawiamy pieprzem oraz solą.
3. Marchew obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach, wkładamy do miseczki.
4. Cukinie również obieramy i ścieramy, łączymy z marchwią.
5. Do warzyw dodajemy pieczarki, wszystko razem mieszamy.
6. Ciasto francuskie rozkładamy.
7. Kroimy na kwadraty.
8. Na każdy kawałek nakładamy farsz.
9. Składamy każdy róg do środka.
10. Smarujemy roztrzepanym białkiem.
11. Zapiiekamy 25 minut w 180 °C.
12. Sakiewki gotowe.
13. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: