

Ser pleśniowy zapiekany w cieście francuskim



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49649**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- serek camembert (okrągły) 3 sztuki x 120 g
- ciasto francuskie 1 opakowanie
- dżem z czarnego bzu 3 łyżeczki
- pieprz kolorowy świeżo mielony
- białko do posmarowania ciasta
- dodatkowo:
- mix sałat 50 g

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie kroimy w paski o szerokości 3 cm i długości około 18 cm. Serki smarujemy na wierzchu dżemem, wykorzystując po 1 łyżeczce na sztukę, następnie każdy z nich owijamy dwoma paskami ciasta skrzyżowanymi ze sobą. Wierzch ciasta smarujemy roztrzepanym białkiem, posypujemy świeżo mielonym, kolorowym pieprzem.



- 2 Całość pieczemy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, w piekarniku nagrzanym do temperatury 220 stopni (10 minut), dopiekamy w temperaturze 180 (10-15 minut). Ciepły camembert podajemy na sałacie.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: