

Ślimaczki z ciasta francuskiego

Autor: **Monika87**Przepisów: **42** Ocena: **1812**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ciasto francuskie, 1 opakowanie
- szynka
- ser żółty
- cebula
- pieczarki
- Papryka czerwona

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki czyścimy, kroimy drobno i przesmażamy z cebulką, pokrojona w drobną kostkę. Paprykę i cebulę kroimy w piórka.
- 2 Na ciasto francuskie wzdłuż nakładamy kolejno : szynka, pieczarki z cebulą, papryka, cebula (surowa), na to ser żółty.
- 3 Zawijamy w roladę i kroimy na ok 2cm krążki. Wykładamy na blachę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia (można wykorzystać ten, w które było zawinięte ciasto). Posypać z wierzchu tymiankiem i bazylią, lub innymi przyprawami jeśli lubicie.
- 4 Piekarnik rozgrzać do 180st i piec do zrumienienia. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: