

Ślimaczki z ciasta francuskiego z łososiem



Autor: **gotowaniepomojemu**

Przepisów: **164** Ocena: **1297**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 100 g łososia wędzonego
- ok. 100 g tartego żółtego sera
- 1 jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto rozwinąć i posmarować rozbełtanym jajkiem. Na cieście ułożyć plastry łososia i posypać tartym serem. Ciasto zwinąć w roladę i pokroić na kawałki o grubości ok. 1,5 cm. Kawałki ułożyć na blasze na papierze do pieczenia. Każdy kawałek posmarować jajkiem. Piekarnik nagrzać do 220 stopni góra-dół. Ślimaczki piec 10-15 minut do zrumienienia.

SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: