

Świąteczna przekąska



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **177** Ocena: **16148**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 arkusz ciasta francuskiego
- salami w plasterkach
- kilka oliwek
- kostka żółtego sera
- patyczki do szaszłyków
- 1 rozkłócone jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od włożenia patyczków do szaszłyków do miski z wodą – nie spalą się nam one wtedy podczas pieczenia.



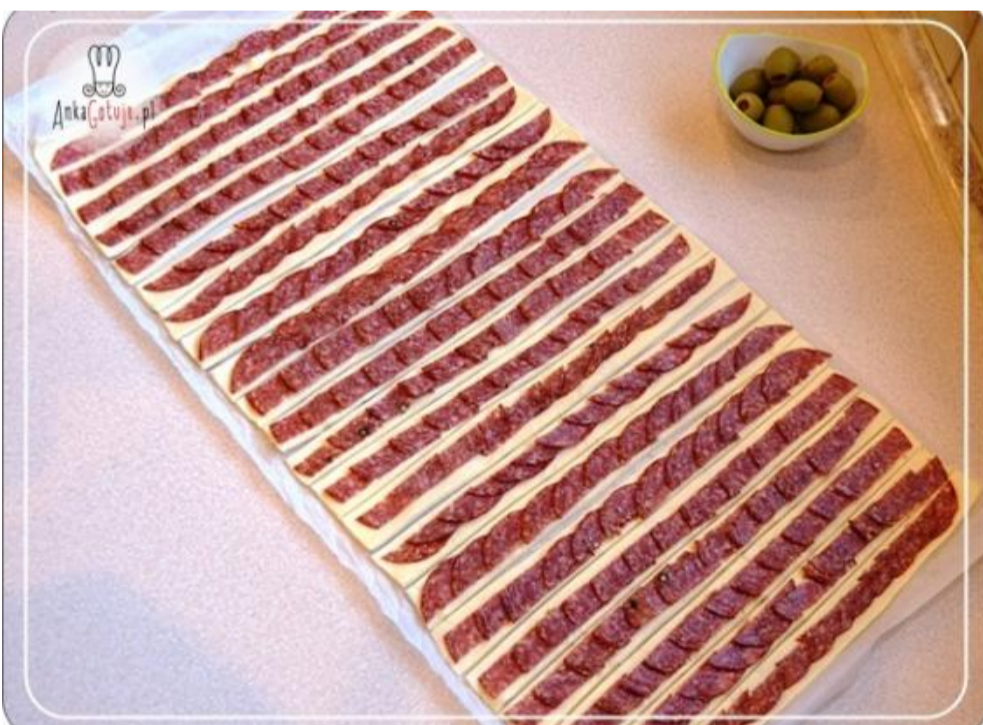
- 2 Rozwinęłam ciasto francuskie i teraz tnę je wzdłuż na paski szerokości około 1,5 cm.



- 3 Salami również tnę na paski, ale nieco węższe – około 1 cm szerokości.



- 4 Na każdym pasku ciasta układam salami tam, aby kawałki zachodziły nieco na siebie.



- 5 Patyczki do szaszłyków osączałam na papierowym ręczniku. Paseczki ciasta razem z salami zwijamy tak, aby powstał ślimaczek przypominający kształtem choinkę. Patyczkiem od szaszłyków przebijam ciasto od dołu do góry, na wylot.



- 6 Choinki układam na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Smaruję rozkłóconym jajkiem. Będę wszystko piekła w 200 stopniach przez około 15 minut.



- 7 Tak wyglądają już upieczone choinki. Przycinam patyczek, na górze wbijam oliwkę, a choinkę osadzam w kostce żółtego sera (ser pokroiłam na sporej wielkości kostkę).



- 8 Choineczki możemy więc podać stojące na półmisku



- 9 lub możemy nie ucinać patyczków i włożyć je do wyższej szklanki. Ewentualnie położyć na talerzu, a w środku rozsypać kostki żółtego sera.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: