

Zapiekanki z jarmużem na cieście francuskim

Autor: **FoodSafari**Przepisów: **248** Ocena: **1736**

5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 450 g ciasta francuskiego
- 2 garści jarmużu
- łyżka masła
- Sól
- Pieprz
- sok z cytryny
- 2 pomidory
- cebula czerwona
- 150 g kremowego serka śmietankowego
- 6-12 plasterków pikantnego salami, ilość zależy od wielkości plasterków
- świeży tymianek
- parmezan lub grana padano

Sposób przygotowania:

- 1 Jarmuż podduszamy na maśle, tak by zmniejszył swoją objętość, doprawiamy do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem.

Ciasto francuskie dzielimy na 6 prostokątów. Na każdym kawałku układamy jarmuż, serek, salami, cienko pokrojoną cebulę i pomidory. Całość posypujemy drobno startym parmezanem i listkami tymianku.

Pieczemy w 210 stopniach C przez 15 minut. Jemy od razu po upieczeniu lub na zimno posypane listkami tymianku.

Twoje notatki do przepisu: