

Zawijaniec z mięsem



Autor: **sasza78**

Przepisów: **17** Ocena: **179**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- gotowe ciasto francuskie, 1 szt.
- mięso mielone, 0,5 kg
- przecier pomidorowy, 3 łyżeczki
- Natka pietruszki, 1
- przyprawy oregano, sól, pieprz, papryka, czosnek
- ser żółty, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 mięso rozdrabniamy i smażymy na patelni z przyprawami, na koniec dodajemy przecier pomidorowy i natkę pietruszki.
- 2 ciasto rozwijamy, wykładamy na nie farsz z mięsa, posypujemy serem żółtym i zwijamy w rolade..
- 3 wkładamy do piekarnika nagrzanego do ok 200°C i pieczemy ok 25 min.
- 4 Podajemy wg uznania, ja kroje i podaje z barszczykiem!
- 5 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: