

2 przepisy na pyszne przystawki z ciasta francuskiego

[Strona główna](#) » [Kulinaria](#) » 2 przepisy na pyszne przystawki z ciasta francuskiego

Mogą być hitami każdej imprezy!



Paczkę ciasta francuskiego zawsze dobrze mieć w lodówce, w "pogotowiu" na wypadek, gdyby mieli odwiedzić Was niespodziewani goście. Można z niego bowiem szybko wyczarować pyszne przystawki i przekąski na spotkania w gronie najbliższych. Mamy dla Was 2 takie przepisy na przystawki z ciasta francuskiego. Żeby je wykonać wcale nie musicie mieć lodówki wypełnionej po brzegi. Wystarczy kilka produktów, piekarnik i dosłownie chwila wolnego czasu.

[Udostępnij](#) [Skomentuj](#)

POLECAMY: Hit każdej imprezy - drinki z szampanem (nie tylko na Sylwestra!)

1. Ciasto francuskie z mięsem, a dokładniej - szynką

SKŁADNIKI:

1 opakowanie ciasta francuskiego

100 g szynki

150 g sera żółtego
ketchup

PRZYGOTOWANIE:

1. Rozwiń ciasto francuskie i wysmaruj je ketchupem.
2. Rozgrzej piekarnik do temp. ok. 200 st.
2. Ułóż na ciasto francuskie plastry sera. Podobnie postępuj z kawałkami szynki (najlepiej, żeby była w plasterkach).
4. Zwiń ciasto francuskie w roladę, zaczynając od szerszej krawędzi. Pokrój ciasto na krążki o szerokości ok. 2 cm. Przełóż wszystkie kawałki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
5. Piecz ok. 20 min. do zarumienienia ciasta.

[POLECAMY: Ciasto bananowe bez pieczenia, czyli przepis na banoffee](#)

2. CIASTO FRANCUSKIE Z PARÓWKĄ

SKŁADNIKI:

1 opakowanie ciasta francuskiego
8 parówek
1 jajko
sezam
8 plastrów sera żółtego






PRZYGOTOWANIE:

1. Rozwiń ciasto francuskie i przekrój je na 8 równych części.
2. Rozgrzej piekarnik do temperatury 200 st.
3. Na każdy kawałek ciasta francuskiego połóż plasterka sera i parówkę. Zawiń ciasto tak, by parówki były nim ściśle owinięte. Przekładaj je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Roztrzep jajko i wysmaruj nim każdy kawałek ciasta francuskiego. Możesz z wierzchu posypać je ziarnami sezamu.
5. Piecz w piekarniku ok. 20 minut aż ciasto się zarumieni.

[POLECAMY: Przepis na herbatę korzenną](#)

Przegląd bluz z nadrukiem do 100 zł



- 
- 
- 
- 
- 

Źródło: MilionKobiet.pl
Foto: Thinkstock

**Milion
Kobiet.pl**