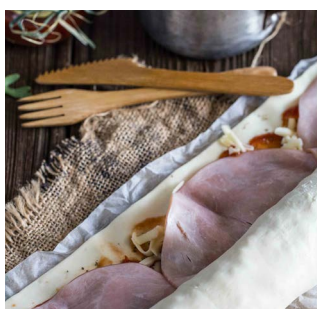




Ślimaczki z ciasta francuskiego



Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 200 g sera żółtego
- 150 g szynki
- 8-10 suszonych pomidorów
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 5 łyżek ketchupu

Przygotowanie:

Ser żółty zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Suszone pomidory pokrój na paseczki.

Ciasto francuskie rozwiń, posmaruj ketchupem i posyp suszonymi ziołami. Postaw pusty pasek o szerokości ok. 2 cm na dłuższym boku ciasta - ułatwi to jego sklejenie. Ciasto posyp żółtym serem, następnie poukładaj plastry szynki i suszone pomidory. Ciasto zawiń w roladkę, zaczynając od dłuższego boku. Roladkę pokrój na plastry o szerokości ok. 2cm.

Ślimaczki połóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piecz przez około 15 minut, aż ciasto się ładnie zarumieni.