

## www.SztukaKulinarna.pl

### Paluszki serowe z ciasta francuskiego

ilość porcji **8** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

| ilość | jm  | produkt           | komentarz   |
|-------|-----|-------------------|---|
| 1     | szt | ciasto francuskie | 1 lub 2 płyty w zależności ile chcemy paluszków - z jednego ciasta wychodzi ok 8 szt. |

Przepis Podgrzać piekarnik do 220 oc.

Jeżeli robimy z jednego ciasta rozcinamy na pół.

Ciasto posmarować rozmaconym z łyżką wody jajkiem i posypać serem. Ser docisnąć do ciasta i posypać papryką.

Przykryć drugą częścią ciasta, ponownie posmarować i posypać serem.

Pociąć ciasto na paseczki o szerokości 1-2 cm.Przyciąć na pożądaną długość.

Skręcić kilka razy i położyć na nienatłuszczonej blaszce.(końce przycisnąć do blachy)

Piec w piekarniku przez 8-10 minut, do lekkiego przyrumienia.

Bardzo dobre...

Składniki

1 płąt ciasta francuskiego 15 dag.startego sera żółtego 1 łyżeczka ostrej papryki pół łyżeczki soli czosnkowej