

## www.SztukaKulinarna.pl

### Wykwintene danie ze smardzy

ilość porcji **2** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szt	ciasto francuskie	
1	szt	cebula	
		pieprz	
0.5	kg	smardze	
1	łyżki	pietruszka	
1	szt	czosnek	

Przepis Małe miseczki czy filiżanki żaroodporne ustawić na blasze "do góry nogami". Piec rozgrzać do 220°C. Płat francuskiego ciasta kupnego rozwałkować do 1.5 wielkości (np. 20 cm brzeg będzie miał 30 cm), utrzymując kształt prostokąta. Pokroić ciasto na kwadraty (wielkość zależy od miseczek). Kwadraty układać na miseczkach i delikatnie zagiąć w dół, żeby przybrały kształty miseczek, ale nie dotykały blachy. Tak upiec. Osobno usmażyć smardze na maśle z odrobiną pietruszki i czosnku. Usmażyć osobno cienko pokrojoną cebulę, aż stanie się złota. Każdą miseczkę z ciasta ułożyć na ładnym talerzyku, na dno ułożyć łyżkę usmażonej cebuli, na to 2 - 3 łyżki usmażonych smardze. Posypać świeżo i grubo zmielonym czarnym pieprzem. Talerzyk można "wyścielić" liściem sałaty. Składniki

1 płat ciasta francuskiego, masło, 1 cebula, pieprz, smardze (murchle), 1 łyżka pietruszki na porcję dla 2 osób, 1 mały ząbek czosnku na porcję dla 2 osób.