



POCAŁUNEK CARYCY

Pierozki z kabanosem

SKŁAD DRUŻYNY:

kabanosy z beczki

ciasto francuskie

suszone pomidory

ser feta

jajko

sos tatarski lub inny ulubiony, np. czosnkowy

TAKTYKA:

1. Kabanosy kroimy na kawałki ok. 2-3 cm.

2. Suszone pomidory kroimy na pół.

3. Rozkładamy ciasto francuskie, kroimy na 12 równych kwadratów.

4. Na każdy kwadrat nakładamy tyżeczkę sera fety, 2 połówki suszonego pomidora i 2 kawałki pokrojonego kabanosa.

5. Każdy kwadrat zlepiamy w trójkąt, brzegi dociskamy widelcem.

6. Pierozki przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i smarujemy je roztrzepanym jajkiem.

7. Wstawiamy na ok. 20 minut do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza, aż pierozki się przyrumienią.

POZIOM TRUDNOŚCI:

🏆 średni

CZAS PRZYGOTOWANIA:

🕒 ok. 40 minut

JOKER ZESPOŁU:

Kabanosy z beczki JBB

