



PRASKIE POPIWKI

Kabanosy z beczki zawijane w ciasto francuskie

SKŁAD DRUŻYNY:

kabanosy z beczki

ciasto francuskie

1 jajko

1 jogurt grecki

3 łyżki musztardy

3 łyżki miodu

sól i pieprz do smaku

TAKTYKA:

1. Ciasto francuskie rozkładamy na blacie kuchennym i kroimy je po długim boku w 4 długie paski.

2. Na każdy pasek kładziemy kabanosa i zawijamy, zlepiając brzegi.

3. Całość smarujemy roztrzepanym jajkiem i przekładamy na wyłożoną papierem blachę.

5. Pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni, aż ciasto przyrumieni się

Dip: 1 jogurt, 3 łyżki musztardy i 3 łyżki miodu łączymy ze sobą oraz doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

POZIOM TRUDNOŚCI:

🏆 łatwy

CZAS PRZYGOTOWANIA:

🕒 ok. 40 minut

JOKER ZESPOŁU:

Kabanosy z beczki JBB

