



SZPARAGI W CIEŚCIE FRANCUSKIM



SKŁADNIKI

- ciasto francuskie
- 2 pęczki zielonych szparagów
- 150 g sera Sokół w plasterkach Mlekovita
- 150 g szynki w plasterkach
- 2-3 łyżki musztardy
- jajko
- oliwa
- 1/2 cytryny
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Szparagi umyć, odciąć twarde końcówki, oprószyć solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny oraz oliwą.
- Ciasto francuskie rozmrozić, lekko rozwałkować, pociąć na prostokąty. Na każdy nałożyć plasterkę szynki, posmarować go musztardą, potem dodać plasterkę sera i 2-3 szparagi.
- Ciasto zawinąć, zlepować, ułożyć na blasze. Posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec 20 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st.