




Croissanty z papryka marynowaną

 Na widelcu

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

ciasto francuskie - 8 kawałek

pomidory suszone - 4 kawałek

papryka marynowana - 4 kawałek

serek topiony - 4 kawałek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kroję ciasto francuskie w trójkąty ostrokątne. Wycinam tego samego kształtu ale mniejsze trójkąty z serka topionego. Kładę na ich środku zamiennie paprykę marynowaną lub pomidor suszony wyciśnięte z zalewy.

KROK 2: Ciasto chwytam z podstawę trójkąta i zawijam. Boki zawijam w dół.

Wysmarowuję tłuszczem blaszkę i układam.

KROK 3: Zapiekam 10-15 minut w temp. 180 stopni.