Francuskie krążki z pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **francuska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 16 porcji

Składniki:

- pieczarki - 30-35 dag
- cebula - 1 szt.
- masło - 2 łyżka
- jajko - 1 szt.
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Krążki z pieczarkami podawać jako dodatek do czerwonego barszczu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanym maśle zeszklić drobno pokrojoną cebulę. Dodać starte grubej, jarzynowej tarce pieczarki, smażyć do odparowania płynu. Przyprawić solą i pieprzem, wymieszać

KROK 2: Ciasto francuskie wyjąć z lodówki na 1-2 godziny. Ciasto rozwinąć na desce i szklanką wycinać kółka. Z połowy kółek mniejszą szklaneczką wycinać krążki.

KROK 3: Pozostałe duże kółka posmarować białkiem i przykleić pierścienie.

KROK 4: Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, napełnić farszem z pieczarek. Pierścienie po wierzchu i pozostałe małe krążki posmarować żółtkiem. Wstawić do nagrzanego piekarnika.

KROK 5: Piec w temp 200-220 stopni około 20 minut. Wyjąć z piekarnika, przykryć upieczonymi krążkami z ciasta.