Francuskie rożki z twarożkiem

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ser biały - 25 dag
- szczypior - 1/2 pęk
- rzodkiewka - 6 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- masło - 2 łyżka
- śmietana - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto francuskie pokroić na plastry około 3 cm szerokości. Ciasto nawinąć na formy do rożków, ułożyć na blasze posmarować roztopionym masłem i piec przez 25 minut w temp. 200 stopni.

Upieczone rożki zdjąć z formy i wystudzić.

Szczypior posiekać, rzodkiewki pokroić w kostkę. Ser rozetrzeć, dodać szczypior i rzodkiewki oraz śmietanę wymieszać. Doprawić do smaku.

Gotową masę przełożyć do rękawa cukierniczego i nadziewać nią rożki.