




Francuskie ślimaczki z oscypkiem

 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 10 porcji

Składniki:

ciasto francuskie - 1 opakowanie oscypki małe - 2 szt.
szynka konserwowa kilka - - plaster ogórki konserwowe - 3 szt.
ketchup - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Prosta, szybka i smaczna przekąska z ciasta francuskiego. Mając w domu ciasto francuskie możemy w kilka chwil przygotować pyszne przekąski, które na pewno będą smakować całej rodzinie. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto francuskie rozłożyć, posmarować obficie ketchupem. Na cieście po całek długości i szerokości rozłożyć plastry szynki konserwowej zostawiając po długości centymetrowe brzegi do zlepiania. na szynkę rozłożyć pokrojone w cienki paski ogórki oraz pokrojone w plastry oscypki. Całość ciasno zwinąć po długości w rulon. Pokroić w 1,5 cm paski i układać przekrojonymi bokami na blasze wyłożonej papierem do pieczenia robiąc odstępy. Blachę z ślimaczkami włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec na złoty kolor około 20 minut. Po upieczeniu wyjąć i można zjadać.