# Paszteciki francuskie po włosku

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

40 min | średni | 4 porcje

## Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- mięso gotowane (np. z rosołu) - 1 szklanka
- ser żółty starty na grubej tarce - 8 garść
- sos pomidorowy passata - 1/2 szklanka
- ser mozzarella - 100 g
- oliwki czarne - posiekane - 2-3 garść
- cebula czerwona - posiekana - 1/4 szt.
- sól, pieprz - 1 trochę
- pomidory suszone, w oliwie - posiekane - 4 szt.

## Dodatkowe info:

Piec w piekarniku nagrzanym do temp. 190 st.C około 20 min, aż paszteciki będą lekko brązowe.

Podawać na ciepło.

Smacznego.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Składniki nadzienia wymieszać.

*KROK 2:* Ciasto rozwinąć, przeciąć wzdłuż na 3 części. Każdą posmarować nadzieniem, zwinąć.

*KROK 3:* Ułożyć łączeniem do dołu, pociąć na nieduże paszteciki. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.