Szybka przekąska z ciasta francuskiego

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

30 min

8 porcji

Składniki:

- ciasto francuskie XXL - 1 opakowanie
- ketchup mała butelka - 1 butelka
- majonez - 4 -5 łyżka
- ser żółty - 150 g
- szynka konserwowa - 200 g
- cebulka zielona posiekana - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto francuskie wyjąć z lodówki 10 minut przed przygotowaniem. Ciasto rozwinąć i ułożyć dłuższym brzegiem do siebie. Całe ciasto posmarować keczupem i majonezem. Następnie rozłożyć plastry szynki konserwowej na szynkę plastry sera żółtego. Zwinąć dość ciasno w rulon wzdłuż dłuższego boku. Pokroić na plastry 1-1,5 cm szerokości, ułożyć bokiem na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Gotowe ślimaczki włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 20-25 minut. Po upieczeniu wyjąć oprószyć posiekaną cebulką zieloną i gotowe. Smacznego.