




## 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.