

Francuskie ciastko z pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika modzianka

na pikantnie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mrożone ciasto francuskie - 1 op.
- pomidory - 1 puszka(i)
- cebula - 1 szt.
- kozi ser - 20 dag
- oliwa - 4 łyżka(i)
- przyprawy -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Rozmrożone ciasto rozwałkuj na grubość ok2cm.wykrawaj niewielkie okrągłe placki i wyklejaj nimi natłuszczone i posypane makiem małe płaskie foremki.na połowie oliwy zeszklij cebule,przypraw.porcjami nakładaj ja do foremek.Cebule oprosz połowa sera,na ser połoz pokrojone na grube plastry pomidory,posyp pokruszonym serem.przypraw.skrop reszta oliwy.Tartyupiecz na złoty kolor w temp200stopni(do momentu kiedy ser zacznie sie rumienic)

