

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 przyrządzania:

1. Rozmrożone ciasto rozwałkuj na grubość ok 2cm. Wykrawaj niewielkie okrągłe placki i wyklejaj nimi natłuszczone i posypane makiem małe płaskie foremki. Na połowie oliwy zeszklij cebulę, przypraw. Porcjami nakładaj ją do foremek. Cebulę oprószyć połową sera, na ser położyć pokrojone na grube plastry pomidory, posyp pokruszonym serem, przypraw. Skrop resztą oliwy. Tartę upiecz na złoty kolor w temp 200 stopni (do momentu kiedy ser zacznie się rumienić)

