



Rollsy pizzowe w cieście francuskim

Smaczna przekąska/przystawka na karnawałowy stół (ale nie tylko). Do przygotowania w kilka minut plus pieczenie, dzięki czemu są doskonałą alternatywą dla niezapowiedzianych gości lub na nieco odmienne śniadanie/kolację.

Tak w ogóle kiedyś wcale nie kupowałam ciasta francuskiego. Wydawało mi się, że go nie lubię ☐ bo nie próbowałam... A kiedy spróbowałam to lubię je mieć w lodówce lub zamrażarce – idealnie się nadaje do stworzenia szybkich przekąsek tak na ciepło jak i na zimno ☐

A pierwszy raz spróbowałam naprawdę niedawno... Kupiłam przed Świętami, a że nie wykorzystałam od razu to potem zrobiłam z niego pierożki z farszem kapuścianym, konkretnie z resztkami **TEGO** bigosu, lekko jeszcze oprószając startym serem, aby środek dobrze się trzymał. Było i szybko, i pysznie ☐ od tego czasu, czyli raptem od miesiąca płaty ciasta kupuję w zapasie, bo można z nich zrobić co tylko dusza zapagnie ☐

P.s. Kiedyś zmienię im zdjęcia... ☐



Składniki:

- 1 płac ciasta francuskiego
- 2-3 łyżeczki koncentratu lub sosu pomidorowego
- 3 łyżeczki przyprawy do pizzy
- 1 łyżeczka oregano
- 3 suszone pomidory z oleju
- 1 papryka czerwona
- 2-3 nieduże ogórki kiszane
- 15 dag sera żółtego

Sposób przygotowania:

Ciasto francuskie rozwijamy i smarujemy koncentratem pomidorowym (lub domowym sosem) i oprószamy przyprawą do pizzy i oregano. Na brzegu układamy połówki suszonych pomidorów, posypujemy drobno pokrojoną papryką i starte na grubych oczkach ogórki kiszane. Całość przykrywamy warstwą żółtego sera i ponownie zwijamy ciasto w roladkę. Kroimy na kawałki grubości 1,5-2cm, następnie tak przygotowane rollsy nadziewamy na patyczki do szaszłyków (nie jest to konieczne jeśli dobrze skleimy brzegi, np. zwilżając je wodą). Układamy na blasze z papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 25 minut (do zrumienienia ciasta).

