



KABANOS W CIEŚCIE FRANCUSKIM

SKŁADNIKI

KABANOSY
CIASTO FRANCUSKIE
1 JAJKO
1 JOGURT GRECKI
3 ŁYŻKI MUSZTARDY
3 ŁYŻKI MIODU
SÓL I PIEPRZ DO SMAKU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO FRANCUSKIE ROZKŁADAMY NA BLACIE KUCHENNYM I KROIMY JE PO DŁUGIM BOKU W 4 DŁUGIE PASKI. NA KAŻDY PASEK KŁADZIEMY KABANOSA I ZAWIJAMY ZLEPIAJĄC BRZEGI. CAŁOŚĆ SMARUJEMY ROZTRZEPANYM JAJKIEM I PRZEKŁADAMY NA WYŁOŻONĄ PAPIEREM BLACHĘ. PIECZEMY OK. 20 MINUT W TEMPERATURZE 180 STOPNI AŻ CIASTO PRZYRUMIENI SIĘ.

DIP 1 JOGURT, 3 ŁYŻKI MUSZTARDY I 3 ŁYŻKI MIODU ŁĄCZYM RAZEM ORAZ DOPRAWIAMY SOLĄ I PIEPRZEM DO SMAKU.