

Zawijaski z mięsem.

I jak ja mogłam mówić.

Że francuskiego nie lubię.

Bo faktycznie.

Te z piekarni dalej mi nie smakuje.

Ale te domowe.

Podbija moje serce.

Francuskie zawijaski z mięsem

opakowanie ciasta francuskiego

350g mięsa cielęcego mielonego

cebulka

sól, pieprz, zioła

jajko

Mięso usmażyć na patelni, pod koniec dodając przyprawy do smaku.

Zmieszać maszynką do mielenia lub blenderem zmiksować.

Cebulkę pokroić i podsmażyć na patelni.

Połączyć z mięsem.

Układać mięso z cebulą na cieście francuskim.

Zwinąć w roladę i kroić na małe kawałki.

Wierzch ciasta pasztecika lekko przeciąć, można posmarować jajkiem, wtedy ciasto jest mocno rumiane.

Piec 20 min. w 200st.C.

