



BIAŁA KIELBASA W CIEŚCIE FRANCUSKIM

SKŁADNIKI:

1 opakowanie ciasta francuskiego
1 opakowanie białej kielbasy
4-5 białych cebuli
100 g tłustego sera twarogowego
1 jajko
50 g masła
świeży tymianek
sól
świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Ciasto francuskie wyjąć wcześniej z lodówki, by stało się plastyczne. Przygotować farsz: obrane cebule posiekać w piórka, a następnie podsmażyć na patelni z dodatkiem masła, soli i tymianku.
2. Białą kielbasę pokroić w półplasterki i dodać do podsmażonej cebuli. Farsz doprawić do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem.
3. Ciasto francuskie rozwinąć na stole, po czym podzielić na 4 równe paski. Na 2 pasach ciasta wykonać nacięcia w poprzek. Ciasto bez nacięć ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem, rozłożyć farsz i posypać pokruszonym twarogiem.
4. Brzegi ciasta posmarować jajkiem. Na wierzch wyłożyć nacięte paski ciasta francuskiego i starannie skleić brzegi. Wierzch ciasta posmarować jajkiem. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C i piec przez 15-20 minut.

Pamiętaj: białą surową parzymy! Nie gotujemy!
Wkładamy do wrzącej wody, parzymy pod przykrywką.
Czas parzenia ok. 15 minut.