



CHRUPIĄCE ŁÓDECZKI Z SALAMI

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie salami chips Sokolów
- 1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego
- 4 łyżki sosu pomidorowego lub ketchupu
- 2 pieczarki
- 1 papryka
- 200 g startego sera żółtego

PRZYGOTOWANIE:

1. Gotowe ciasto francuskie rozwinąć, a następnie pokroić w kilkucentymetrowe paski. Każdy pasek ciasta nakłuć w kilku miejscach widelcem.
2. Ciasto posmarować sosem pomidorowym lub ketchupem. Na każdym pasku ułożyć pokrojone pieczarki i paprykę oraz starty ser żółty. Na wierzchu wyłożyć salami chips.
3. Łódeczki wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C i piec przez 15 minut.