



FRANCUSKA CHOINKA Z SZYNKĄ, SEREM I CZARNUSZKĄ

SKŁADNIKI:

- 2 opakowania szyneczki tostowej Sokoliki
- 1 arkusz ciasta francuskiego
- 3-4 łyżki sosu pomidorowego
- 1 łyżka suszonego oregano
- 1 łyżka czarnuszki
- 1/2 szklanki tartego żółtego sera
- 1 roztrzepane jajko

PRZYGOTOWANIE:

1. Ciasto francuskie rozwinąć, a następnie przy pomocy foremek/wykrawaczy do ciasteczek wyciąć gwiazdki w 3 rozmiarach i ułożyć je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Skrawki ciasta schłodzić i rozwałkować ponownie, tak aby wykorzystać cały arkusz. Z szynki wyciąć gwiazdeczki w ilości odpowiadającej tym przygotowanym z ciasta francuskiego.
2. Gwiazdki z ciasta pokryć sosem pomidorowym i posypać oregano. Następnie wyłożyć gwiazdki z szynki (wykorzystujemy również okrawki, docinając je nożem), równomiernie posypać cienką warstwą żółtego sera oraz czarnuszką. 2-3 najmniejsze gwiazdki posmarować jedynie roztrzepanym jajkiem. Przy pomocy małego pędzelka posmarować również boki wszystkich gwiazdek. Tak przygotowaną blachę włożyć do nagrzanego do 220 stopni C piekarnika. Całość piec około 10-12 minut, aż ciasto zacznie się ładnie rumienić.
3. Przestygnięte gwiazdki ustawić jedna na drugiej, w kolejności od największych do najmniejszych, w taki sposób aby utworzyć gałązki choinki. Przez środek delikatnie wbić wykałaczkę, na której czubku należy ustawić pustą gwiazdeczkę.