



PASZTECIKI Z PASZTETEM NATURRINO, KOZIM SEREM I ŻURAWINĄ

SKŁADNIKI:

- 2 opakowania ciasta francuskiego
- 2 opakowania pasztetu pieczonego Naturrino
- 300 g żurawiny całej w słoiku
- 1 żółtko
- 100 g koziego sera

PRZYGOTOWANIE:

1. Opakowanie ciasta francuskiego rozłożyć i posmarować rozbitym żółtkiem. Ukroić 12 kwadracików z pasztetu i rozłożyć je odpowiednio na cieście. Na każdą część nałożyć łyżeczkę żurawiny oraz niewielki kawałek koziego sera. Nakryć całość drugim płatem ciasta. Zlepić ciasto ze sobą, pokroić na 12 osobnych pasztecików. Posmarować górę rozbitym żółtkiem.
2. Piec ok 15-20 minut w temperaturze 180°C z termoobiegiem.