



PISANKA Z SOKOLIKAMI

SKŁADNIKI:

- 1 arkusz ciasta francuskiego
- 1 jajko
- 1 opakowanie szyneczki wieprzowej Sokoliki
- 2-3 łyżki serka śmietankowego kanapkowego
- pieprz czerwony
- 1 nieduża papryka czerwona
- 3-4 łyżki kukurydzy konserwowej
- 3-4 łyżki drobno posiekanej czerwonej kapusty
- 1 garść listków pietruszki ozdobnej

PRZYGOTOWANIE:

1. Z ciasta francuskiego wykroić kształt pisanki. Brzegi pisanki zawinąć na około 1 cm (możemy też wykleić je okrawkami ciasta, pozostawiając pisankę w nieco większym rozmiarze) i przełożyć ją na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Wnętrze ponakłuwać widelcem, a całość posmarować rozkłóconym jajkiem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 210°C (grzanie góra-dół) i piec przez około 12 minut aż ciasto ładnie się zarumieni.
2. Plasterki szynki pokroić w kostkę.
3. Paprykę oczyścić z gniazda nasiennego i pokroić w drobną kosteczkę.
4. Przestygniętą pisankę pokryć serem śmietankowym i doprawić rozgniecionym w moździerzu pieprzem. Następnie ozdobić ją, układając kolejne paseczki z przygotowanych warzyw oraz szynki.