



## SZKOLNA WYMÓWKA

### SKŁADNIKI:

- 1 jajko
- kawałek ciasta francuskiego o wymiarach ok. 25 cm x 2,5 cm
- 1 opakowanie paluszków sokołowskich
- 1 garść kielków koniczyzny
- 3 ogórki gruntowe
- 6 rzodkiewek
- 1/2 żółtej papryki
- 10 pomidorków truskawkowych

### PRZYGOTOWANIE:

1. Ciasto francuskie pokroić, uzyskując paseczki o szerokości ok. 5 mm, a następnie owinąć nimi paluszki sokołowskie. Posmarować je zmiksowanym jajkiem, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 220°C. Całość piec przez 12-15 minut, aż ciasto ładnie się zarumieni. Po przestygnięciu kabanosy przekroić na pół i włożyć do pudełka wyłożonego dobrze osuszonymi kielkami koniczyzny.
2. Rzodkiewki pokroić na ćwiartki. Paprykę umyć i po usunięciu gniazda nasiennego pokroić w słupki. Ogórki przeciąć wzdłuż na 4 części. Wszystkie warzywa włożyć do pudełka.