

Przepis na Sylwestra: rogaliki z kremowym nadzieniem



Składniki

1 szt. - opakowanie ciasta francuskiego,

1 szt. - opakowanie serka śmietankowego

100 g - chudej szynki w kawałku

100 g - pieczarek

1 szt. - szalotka

1 szt. - pęczka pietruszki
sól i pieprz

Opis wykonania

Nadzienie rogalików rozpływa się w ustach, a całość dopełnia chrupkie ciasto francuskie.

Rogaliki z ciasta francuskiego znakomicie sprawdzą się jako przekąska na imprezę, spotkanie ze znajomymi lub podczas oglądania sportowych zawodów.

Opis wykonania:

Pieczarki oraz szalotkę obierz i pokrój w drobną kostkę. Cebulę podsmaż na patelni, aż będzie szklista. W tym momencie podaj pieczarki i smaź do momentu gdy będą miękkie. Natkę pokrój jak najdrobniej i wymieszaj w misce z serkiem. Dodaj lekko przestudzone pieczarki i dokładnie wymieszaj.

Rozłóż ciasto francuskie i delikatnie je rozwałkuj. Wycinaj z ciasta trójkąty. Na każdy z nich nałóż łyżeczkę farszu i zwijaj tworząc rogaliki. Uformowane rogaliki piecz w piekarniku nagrzanym do 220°C przez 15-20 minut.

TIP

Jeśli lubisz do farszu możesz dodać czosnek lub papryczkę chili.

Zanim nałożysz farsz na ciasto upewnij się, że jest on chłodny. Ciepły farsz spowoduje że spód rogalika zrobi się miękki i nie wyrośnie.