

## Różyczki z ciasta francuskiego



Różyczki z ciasta francuskiego z pieczarkami oraz żółtym serem to smaczna i szybka w przygotowaniu przekąska, którą można przygotować z niewielu składników. Jeszcze szybszą w wykonaniu odmianą jest ciasto francuskie z szynką oraz serem żółtym.

### Potrzebne składniki

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 400 g surowych pieczarek/szynki
- 100 g sera żółtego
- 1 opakowanie oregano
- ketchup

### Sposób przygotowania

1. Obrać i oczyścić pieczarki, a następnie pokroić w kostkę. Usmażyć, doprawiając solą i pieprzem, pamiętaj – pieczarki muszą być odpowiednio sługo smażone, tak aby były pięknie. Dodać pokrojoną w drobną kostkę cebulę i dalej smażyć wszystko razem.
2. Zetrzeć ser żółty na tarce o dużych oczkach
3. Ułożyć starty ser żółty na rozwiniętym cieście francuskim
4. Na warstwę sera ułożyć ostudzone pieczarki z cebulką

5. Całość posmarować ketchup'em
6. Posypać niewielką ilością oregano
7. Całość delikatnie zwijamy w rulon, wzdłuż dłuższej krawędzi



8. Krawędź zwilżyć zimną wodą, aby brzeg ciasta dokładnie się skleił



9. Pokroić w plastry o grubości ok. 2 cm



10. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, tak aby się nie stykały ze sobą  
(uwaga – w trakcie pieczenia zwiększą swoją objętość)



11. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C z termoobiegiem). Pieczemy przez ok. 15 minut, do uzyskania koloru złoto-żółtego.

12. Po ostygnięciu wykładamy na talerz



**SMACZNEGO !**