




## Ciastka francuskie z kabanosem

 smakujmy


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

ciasto francuskie - 1 szt.

jajko - 1 szt.

kabanosy - 10 dag

ser żółty starty - 10-15 dag

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kabanosy kroimy na 2 cm kawałki. Ciasto francuskie dzielimy na kwadraty o wymiarach 8cmx8cm. Na każdym kwadracie układamy kabanosa, posypujemy serem i zawijamy (dowolnie). Ciasteczka smarujemy rozkłóconym jajkiem. Można posypać np. kminkiem, papryką, solą. Pieczemy w piekarniku w 200 stopniach przez około 15 minut (aż ciasto francuskie się zarumieni).