

Koperty z serem pleśniowym

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

ciasto francuskie z serem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ciasto francuskie - 250 g
- ser pleśniowy typu roquefort - 200 g
- orzechy włoskie - 50 g
- śmietana 22% - 5 łyżka(i)
- jajko - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.**
 - 1) Ser kruszymy na drobne kawałki do miseczki. Dodajemy śmietanę i wyrabiamy dość jednolitą masę. Dodajemy pokruszone orzechy włoskie. Mieszmamy całość.
 - 2) Ciasto rozkładamy na blacie. Kroimy je na kwadraty o boku 10 cm. Roztrzepujemy jajko w miseczce. Brzegi kwadratów smarujemy jajkiem. Nakładamy nadzienie, przykrywamy drugim kwadratem i dolepiamy starannie brzegi. Wierzch smarujemy jajkiem.
 - 3) Wkładamy do piekarnika nagrzanego do temp. 180 st. C. na ok. 15 min.
- 2.**
 - 1) Ser kruszymy na drobne kawałki do miseczki. Dodajemy śmietanę i wyrabiamy dość jednolitą masę. Dodajemy pokruszone orzechy włoskie. Mieszmamy całość.
 - 2) Ciasto rozkładamy na blacie. Kroimy je na kwadraty o boku 10 cm. Roztrzepujemy jajko w miseczce. Brzegi kwadratów smarujemy jajkiem. Nakładamy nadzienie, przykrywamy drugim kwadratem i dolepiamy starannie brzegi. Wierzch smarujemy jajkiem.
 - 3) Wkładamy do piekarnika nagrzanego do temp. 180 st. C. na ok. 15 min.