

Paluszki serowe

Przepis dodany przez użytkownika mariwanna

Idealna przekąska na studenckie (i nie tylko !) imprezy.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 opakowanie mrożonego ciasta francuskiego -
- 150gr sera żółtego -
- 2 jajka -
- sól -
- ulubione zioła -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rozmrozić ciasto, rozwałkować, posmarować jajkiem i posypać solą, startym serem. Można posypać także ziołami. Ciasto pokroić na jednakowe podłużne paluszki. Piec ok. 10-12 minut w t. 220 stopni.

