

## FRANCUSKIE PASZTECIKI

### Z SEREM, ORZECHAMI I BROKUŁAMI

#### składniki:

- opakowanie ciasta francuskiego
- 20 dag sera z niebieską pleśnią
- ½ szklanki posiekanych orzechów włoskich
- 30 dag brokułów

Ciasto kroimy w paski o szerokości 6 cm, połowę pasków smarujemy wodą, układamy na nich ser, posiekane orzechy oraz sparzone „różyczki” brokułów. Przykrywamy pozostałymi paskami ciasta i dociskamy brzegi. Robimy na nich poprzeczne nacięcia i pieczemy w temperaturze 220°C przez 15 minut. Kroimy i podajemy na ciepło.

### Z CAMEMBERTEM I BORÓWKAMI

#### składniki:

- opakowanie ciasta francuskiego
- 1 krążek sera camembert
- słoiczek borówek

Ciasto francuskie rozwijamy z papieru i ponownie zwijamy w rulon, który następnie kroimy poprzecznie w ślimaczki grubości 1 cm. Układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub nasmarowanej masłem. Na każdy ślimak nakładamy kawałek sera camembert i pieczemy w temperaturze 220°C 10-15 minut. Podajemy na ciepło z borówkami.