



przepisy.pl

Ślimaczki z łososiem i serem



Składniki:

- opakowanie gotowego ciasta francuskiego - 1 sztuka
- krążek sera camembert - 1 sztuka
- łosoś wędzony na zimno w plastrach - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ciasto francuskie rozwijamy.
2. Ser kroimy w plastry. Łososia dzielimy na mniejsze kawałki.
3. Kostkę starannie rozkruszamy w palcach i posypujemy nią ciasto.
4. Ciasto obkładamy serem i łososiem i zawijamy z powrotem w rulon.
5. Kroimy na plastry o grubości 2 cm.
6. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika.
7. Pieczemy, aż mocno się przyrumienią.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl