



Różyczki z ciasta francuskiego i szynki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Szybka i łatwa przekąska na imprezę. Dodatkowo bardzo ładniej wygląda. Możemy podawać je z ketchupem, majonezem bądź innym ulubionym sosem. Jeśli chcesz zrobić wrażenie na swoich gościach, wypróbuj ten przepis.

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzewamy do 220°C. Ciasto francuskie kroimy wzdłuż, na paski o szerokości około 1-1,5 cm.

Krok 2

Na każdym pasku układamy plastry wędliny. Zawijamy paski w różyczki.

Krok 3

Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia kładziemy gotowe różyczki i wkładamy do piekarnika na 12 minut. Podajemy.

Składniki

1 opakowanie ciasta francuskiego

300 g szynki