



Koperty z ciasta francuskiego z serkiem śmietankowym puszystym, szynką i szczypiorkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Ciasto francuskie na wytrawnie, czyli koperty faszerowane serkiem śmietankowym puszystym, szynką konserwową i szczypiorkiem. Pyszne i ekspresowe w wykonaniu. Świetnie smakują zarówno na ciepło, jak i na zimno, dlatego stanowią idealną przekąskę na różnego rodzaju imprezy. Wszyscy będą pytali o przepis!

Przygotowanie

Krok 1

Szynkę konserwową drobno pokroić. Wymieszać w miseczce z serkiem śmietankowym puszystym i posiekanym szczypiorkiem. Popieprzyć.

Krok 2

Ciasto francuskie rozwinąć i pokroić na 8 równych części. Na środku każdego prostokąta umieścić farsz, a następnie złożyć na pół, dociskając brzegi (np. widelcem). Przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.

Krok 3

Piekarnik rozgrzać do 200°C.

Krok 4

Jajko roztrzepać i posmarować nim wierzch kopert.

Krok 5

Koperty wstawić do piekarnika i piec około 20 minut, do zarumienia.

Danie: **Kolacja**,

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

300 g ciasta francuskiego,

300 g serek śmietankowy puszysty
Łaciaty,

50 g szynki konserwowej,

4 łyżki posiekanego szczypiorku,

1 jajko,

świeżo zmielony pieprz