



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szeff Kuchni (2006)

Ciastka z serem

Można dodać paprykę i pieczarki

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- margaryna, 30 g
- mąka , 80 g
- ser żółty, 80 g
- jajka, 1 szt.
- ser topiony, 100 g
- posiekana pietruszka, 5 g

Sposób przygotowania:

Z mąki, margaryny, startego żółtego sera i żółtka zagnieść ciasto, zawinąć je w czystą ściereczkę i wstawić do lodówki na 1 godz. Następnie włożyć ciasto między dwa arkusze folii aluminiowej i rozwałkować. Szklanką wycinać krążki i piec ok. 5 min. w temperaturze 220°C, następnie wyjąć i ostudzić. Ser topiony rozetrzeć na masę, dodać ubite na pianę białko i drobno pokrojoną pietruszkę (albo oczyszczone, umyte i rozdrobnione pieczarki). Masę dokładnie wymieszać i nakładać na ciasteczka. Można je przybrać rzodkiewką, listkami sałaty itp

