



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Kruche bułeczki z bazylią i kozim serem

Pyszne

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- ząbek czosnku, 2 szt.
- tymianek, 1 łyżk.
- bazylia, 1 szt.
- masło, 2 łyżk.
- ser kozi, 200 g
- ciasto francuskie, 250 g

Sposób przygotowania:

Rozwałkowujemy ciasto i kroimy na małe prostokąty. Łączymy masło z czosnkiem, tymiankiem i połową bazylii (pół pęczka). Jeśli ser kozi ma formę twarożku łączymy z masą jeśli jest w formie stałej kroimy na plasterki. Doprawiamy. Rozsmarowujemy masę na każdym prostokącie ciasta. Dodajemy listek bazylii i kawałek sera (jeśli wcześniej go nie użyliśmy). Zlepiamy rogi i układamy na blasze z pergaminem. Możemy posmarować rozmaconym żółtkiem. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku 190 stopni przez 15 minut. Smacznego

