



Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Diablotki

Ciasto francuskie

Składniki:

- ciasto francuskie, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- ser żółty, 0 szt.
- papryka ostra, 0 szczypta
- sezam czarny, 0 szt.
- kminek, 0 szt.

Sposób przygotowania:

Przygotuj: Mrożone ciasto francuskie w arkuszach jajko do posmarowania ciasta świeżo starty twardy ostry żółty ser ostra papryka ziarna sezamu kminek gruba sól
Sposób przyrządzania: Lekko rozmrożone ciasto pokroić na paski o wymiarach 3 x 12 cm. Część pasków posmarować jajem, oprószyć startym serem i papryką (można tak to zrobić, by papryka utworzyła cienkie skośne czerwone nitki na serze). Delikatnie skrócić każdy pasek ciasta w połowie wysokości i ułożyć diablotki (w odstępach!) na wyścielonej papierem do pieczenia dużej blasze. Część pozostałych suchych pasków ciasta posypać grubą solą, część kminkiem, a resztę ziarnami sezamu. Leciutko przejechać po wszystkich wałkiem do ciasta, by posypki przykleiły się do ciasta. Następnie paski ciasta lekko skręcać, zwiijać lub wyprostowane układać obok serowych diablołek albo na osobnej tak samo przygotowanej blasze. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C i upiec na jasnożółty kolor. Podawać jako przegryzkę lub dodatek do bulionów, czystych zup i piwa.

