

Temat lekcji : Przygotowanie wg receptury potrawy z użyciem ciasta francuskiego.

Zachęcam uczniów do wykonania w warunkach domowych poniższej potrawy.

Składniki

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (temp. pokojowa)
- 8 plastrów szynki drobiowej
- 8 plastrów sera
- 1 łyżka keczupu
- 1 łyżka musztardy
- parmezan
- oregano

5-6 os. 15 min łatwe tanie

Przygotowanie

1. ☐ Keczup z musztardą mieszamy, rozsmarowujemy na rozłożonym cieście francuskim i posypujemy startym parmezanem. Na wierzchu układamy również plastry szynki i sera. Całość zwijamy od szerszej strony w roladę , starając się zwinąć ją dokładnie, ale nie za ciasno.
2. ☐ Roladę kroimy na 10 części i pieczemy ok 10 - 13 minut w 190°C. Ciastka podajemy posypane oregano. Takie francuskie przekąski świetnie komponują się z sosem czosnkowym.

Temat lekcji : Mój autorski przepis z użyciem ciasta francuskiego

Zadanie : Wymyśl potrawę, której głównym składnikiem będzie ciasto francuskie. Może być „na słodko”. Podaj najpierw składniki a następnie sposób przygotowania.

Powodzenia!

