

Różyczki z ciasta francuskiego z cukinią i kozim serem

Wskazówki

- Czas przygotowania: 50 minut
- 6 sztuk
- Wartość odżywcza 1 sztuki: 278 kcal \ B-8 g \ T-19 g \ W-18 g \ Bł-1 g
- Wartość odżywcza 100 g dania: 260 kcal \ B-7 g \ T-18 g \ W-17 g \ Bł-1 g

Składniki

- ✓ cukinia – 1 sztuka (200 g)
- ✓ ciasto francuskie – 1 opakowanie (275 g)
- ✓ serek śmietankowy – 1/2 opakowania (68 g)
- ✓ ser kozi, plastry – 1 opakowanie (100 g)

Przygotowanie

1. Cukinię pokrój w cieniutkie plasterki, wrzuć do wrzącej wody i gotuj przez minutę. Odsącz.
2. Ciasto francuskie rozwiń, posmaruj serkiem śmietankowym i pokrój na 6 pasków.
3. Wzdłuż każdego paska ułóż ser kozi oraz plasterki cukinii.
4. Złóż ciasto i zawiń tak, aby powstała różyczka (widać to na filmie).
5. Każdą różyczkę przełóż do formy na muffinki i piecz w 180C przez około 35-40 minut.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/rozyczki-z-ciasta-francuskiego-z-cukinia-i-kozim-serem/>