



## PIEROŻKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z SEREM PLEŚNIOWYM

### Składniki:

- 1 opak. ciasta francuskiego bezglutenowego z firmy *Balviten*
- 12 opakowania sera pleśniowego
- 1 białko jaja

### Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do temperatury 220°C
- roztrzepać w filiżance jajko a ser pleśniowy pokruszyć na bardzo małe kawałki
- płat ciasta francuskiego należy delikatnie rozwałkować, a następnie przy pomocy niewielkiej miseczki lub kubka wyciąć koła
- na każdym kole położyć łyżeczkę rozkruszonego sera pleśniowego, zgiąć na pół i skleić brzegi na kształt pieroga
- gotowe pierogi położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i delikatnie posmarować (przy pomocy pędzelka) białkiem
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 15 - 20 minut

 [www.DietaBezglutenowa.pl](http://www.DietaBezglutenowa.pl)