



PIZZERYNKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Składniki:

- 1 opakowanie bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Bezgluten* lub $\frac{1}{2}$ opakowania bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Balviten*
- 8 lub więcej plastrów bezglutenowej szynki
- 8 lub więcej plastrów żółtego sera
- bezglutenowy ketchup
- *opcjonalnie: przesmażona, drobno pokrojona cebulka, przesmażone, pokrojone w plastry pieczarki, itp.*

Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do temperatury 220°C
- roztrzepać w filiżance jajko
- płaty ciasta połączyć w jeden większy płat i delikatnie rozwałkować
- płat ciasta posmarować ketchupem, rozłożyć równomiernie plastry szynki i sera
- *opcjonalnie rozłożyć równomiernie dodatkowe składniki*
- ciasto zwinąć w rulon
- bardzo ostrym nożem pokroić na plastry o grubości 1,5 cm – 2 cm
- „ślimaczki” ciasta rozłożyć na papierze na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 15 - 20 minut

www.DietaBezglutenowa.pl