



# Paczuszki z ciasta francuskiego z kozim serem

- 1 opakowanie bezglutenowego ciasta francuskiego (użyłam 3 płaty ciasta Balviten)
- 1 roladka koziego sera np. Sainte Maure lub Saint Loup
- 1 łyżka oleju rzepakowego + do wysmarowania foremek
- zielona część pora
- ok. 1 łyżka czarnuszki
- kilka gałązek świeżego tymianku
- oliwa do skropienia
- 1 roztrzepane żółtko do posmarowania
- sól
- pieprz



## PRZEPIS NA 12 PACZUSZEK



Bezglutenowy

### ZAWIERA:



Jaja Nabiał

Jeśli nie masz formy na muffinki, możesz upiec paczuszki na papierze, na blasze do pieczenia. Wyjdą wtedy bardziej płaskie, ale równie sympatyczne.

1. Na patelni rozgrzej olej rzepakowy i dodaj posiekanego w piórka pora. Smaż chwilę, aż zmięknie, ale nie zbrązowieje. Dopraw solą i pieprzem.
2. Płat ciasta francuskiego rozwałkuj na ok. 4 mm (mniej więcej o połowę grubości gotowego ciasta).
3. Podziel na 4 kwadraty i umieść je w natłuszczonej olejem formie na muffinki. Nie dociskaj do dna. To samo powtórz z dwoma kolejnymi płatkami.
4. Na dno kwadratów wyłóż podsmażony por, plasterek koziego sera (ok. 5–7 mm), posyp czarnuszką i umieść kilka listków tymianku.
5. Ser skrop kilkoma kroplami oliwy i dokładnie ściśnij rogi ciasta.
6. Wierzch ciasta posmaruj roztrzepanym żółtkiem i piecz przez 17–20 minut w temp. 200°C.
7. Po wyjęciu z piekarnika ostudź je przez kilka minut i wyjmij z foremek podważając je delikatnie nożem. Najlepiej smakują na ciepło z kubkiem gorącego czystego barszczyku.

