



BREAK SNACK / „PRZEKĄSKA NA PRZERWĘ”



Składniki ciasto croissant

Nadzienie/dodatki:

czerwone nadzienie: czerwone pesto (suszone pomidory)

zielone nadzienie: zielona bazylia (bazylia czosnkowa)

pomidorki koktajlowe

oliwki

orzeszki piniowe

Przygotowania

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury.

Rozwałkować ciasto na grubość 1,75 mm i pociąć na paski o szerokości 20 cm. Na tak przygotowane paski nakładaj pesto: czerwone lub zielone. Pokrój pomidory koktajlowe cherry, oliwki i orzeszki piniowe i rozłóż je na paski z pesto. Zwiń paski i potnij je na kawałki o długości 2,5 cm. Ułożyć kawałki na przemian (zielony / czerwony) w foremce do pieczenia, pozostawić do wyrośnięcia na 40 minut.

Piec z parą w temperaturze 220 ° C przez około 30 minut.

Wskazówka / propozycja: zamiast opisanego nadzienia - użyj nadzienia słodkiego.

Nasze słynne przekąski do kawy.

PRODUCENT: D. Van der Pol & ZnDe Kroon 21 4261 TW Wijk en Aalburg The Netherlands

PARTNER BIZNESOWY W POLSCE

Wojciech Jabłoński Partner ul. Jana Pawła II 12/64 , 98-200 Sieradz

tel.mobil: +48 669-696-802 fax.: +48 43 827-96-01 e-mail: poland.cooperation@wp.pl