

# Paluchy z ciasta francuskiego z serem

Kominek, świece, dobry film czy romantyczna muzyka, nasz ukochany/a, aromatyczne domowe grzane wino oraz pyszna, prosta i szybka przekąska. Obraz jak z filmu? Otóż nie Kochani! Każdy z nas może zorganizować taki relaksujący wieczór dla siebie i dla osoby, którą kocha.....

Wystarczy poświęcić 5 minut na przygotowanie przekąski. Wsadzić ją do pieca na 15 minut, a w czasie jej pieczenia przygotować pysznego i aromatycznego grzańca, który fantastycznie rozpali Was i Wasze zmysły



Tutaj możecie znaleźć przepis na Domowe grzane wino

<http://wszystkomaniaczka.pl/domowe-grzane-wino/>

Mam nadzieję, że dzięki tym przepisom Wasz wspólny wieczór będzie tak cudowny, że będziecie chcieli powtarzać go częściej. A może nawet stanie się Waszą cotygodniową tradycją?

## Do dzieła!

Dzisiaj przygotowałam dla Was przepis na szybką i prostą przekąskę oraz przepis na aromatycznego grzańca.

Na oba przepisy będziecie musieli poświęcić tylko 20 minut.

## Paluchy z serem i słodką papryczką

### Składniki:

1 opakowanie ciasta francuskiego

10 dag sera żółtego w kawałku (dobrze topiącego się)

Słodka papryczka mielona



### **Wykonanie:**

Ciasto francuskie rozwijamy na blacie i smarujemy rozbełtanym jajkiem. Posypujemy słodką papryczką i startym serem po czym dociskamy wszystko rękoma do ciasta. Ciasto francuskie kroimy w paseczki szerokości 1,5 cm i zabieramy się za zwijanie.

#### **Wersja 1**

Łapiemy za oba końce i skręcamy w przeciwnym kierunku.

#### **Wersja 2**

Łapiemy za jeden koniec i drugą ręką skręcamy pasek w jedną stronę, aż powstanie cały skręcony paluszek.



Tak przygotowane paseczki układamy równoległe na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w małych odstępach, ale nie za blisko siebie.

Pieczemy w nagrzanym do 190°C piekarniku przez 15 minut doglądając paluchy.

Najsmaczniejsze są gdy ich kolor jest złoty.



Kochani, zaczęłam współpracę z Panną Joanną, zapaloną studentką psychologii, która założyła swój przewodnik miłosny pt. Podróż We Dwoje. Na jej stronie internetowej co jakiś czas będą pojawiać się moje przepisy i pomysły na tematyczne dania.

Więcej o Pannie Joannie dowiedzieć możecie się w zakładce [WSPÓŁPRACA <- KLIK](#)



\*\*\*

Ten post zobaczyć możecie również w przewodniku miłosnym Joanny

<http://www.podroz-wedwoje.pl/index.php/2012-11-21-14-08-39/typography/77-chwila-inspiracji>

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