



SZKOLNA WYMÓWKA



SKŁADNIKI NA LUNCHBOX:

- × 1 opakowanie cienkich kabanosów
- × 1 prostokąt z arkusza ciasta francuskiego o wymiarach ok. 25 cm x 2,5 cm (1 jajko)
- × 1 garść kiełków koniczyzny
- × 3 ogórki gruntowe
- × 6 rzodkiewek
- × 1/2 żółtej papryki
- × 10 pomidorków truskawkowych

PRZYGOTOWANIE:

1. Ciasto francuskie kroimy na paseczki około 0,5 cm szerokości, a następnie owijamy nimi Paluszki Sokołowskie. Smarujemy je roztrzepanym jajkiem, układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do nagrzanego do 220 stopni piekarnika. Całość pieczmy około 12-15 min, aż ciasto ładnie się zarumieni. Po przestygnięciu kabanosy przekrawamy na połówki i wkładamy do pudełka wyłożonego dobrze osuszonymi kiełkami koniczyzny.
2. Rzodkiewki kroimy na ćwiartki, paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego i kroimy w słupki, a ogórki wzdłuż na 4 części i wraz z pomidorkami wkładamy do lunchboxa.

DODATKOWE UWAGI:

- × Ciastek francuskim otoczyłam Paluszki Sokołowskie „SOKOŁÓW”.
- × Wraz z lunchboxem warto zapakować pikantny sok pomidorowy.

