

Pierozki z kiełbasą i serem

Szalenie prosty przepis na pierożki. Nadają się idealnie jako przekąska między posiłkami.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 minut

LICZBA PORCJI:

16

SKŁADNIKI:

450 g kiełbasy wieprzowej
250 g sera cheddar, tartego
300 g ciasta francuskiego

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Pokroić kiełbasę. Podsmażyć na patelni. Dodać ser i wymieszać.
- 2) Wyciąć z ciasta francuskiego 16 krążków na pierożki. Nałożyć farsz i zlepić brzegi.
- 3) Ułożyć pierożki na blasze. Piec zgodnie z instrukcją na opakowaniu ciasta.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

3 pierożki zawierają 230 kcal, 14 g tłuszczów (w tym 6 g NKT), 25 mg cholesterolu, 579 mg sodu, 19 g węglowodanów, 1 g błonnika, 7 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock