Stromboli z szynką i serem

Amerykański posiłek na smaczne śniadanie. Bez związku z kuchnią włoską. W naszej propozycji z „tradycyjnym” bekonem i serem szwajcarskim.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

45 minut (w tym 30 minut pieczenie)

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

300 g mrożonego ciasta francuskiego
170 g cienkich plasterków szynki
6 cebul dymek, pokrojonych w plasterki
8 plasterków bekonu lub chudego boczku, usmażonych i pokruszonych
175 g sera szwajcarskiego, tartego

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozłożyć ciasto na nasmarowanej blasze. Nałożyć szynkę, pozostawiając wzdłuż krawędzi wolny margines o szerokości 1 1/2 cm. Posypać równomiernie cebulą, bekonem bądź boczkiem i serem.

2) Zwinąć roladę. Zlepić krawędzie. Ułożyć na nasmarowanej blasze. Zrobić na wierzchu nacięcia.

3) Piec 30 minut w temperaturze 180°C, aż ciasto się przyrumieni. Pokroić na plastry.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 plaster zawiera 289 kcal, 15 g tłuszczów (w tym 8 g NKT), 46 mg cholesterolu, 725 mg sodu, 19 g węglowodanów, 1 g błonnika, 18 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock