

## KRUCHE ZAWIJAŃCE „ŚLIMACZKI”



Składniki:

### Ciasto:

30 dkg mąki  
½ paczki masła  
2 żółtka  
sól

Ciasto zagnieść i schłodzić (około 30 min.)

### Farsz:

Garść grzybów suszonych  
1 cebula  
1 łyżka oleju  
1 łyżka bułki tartej  
Sól, pieprz

Ugotowane grzyby posiekać. Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na oleju; dodać grzyby, bułkę tartą; doprawić solą i pieprzem do smaku.

Ciasto rozwałkować, posmarować farszem, zawinąć i pokroić w plastry.

Plastry ułożyć na blasze, posmarować białkiem. Piec w piekarniku 180\* - 25 min.

**SMACZNEGO!!**