Szynka zapiekana w cieście francuskim z musem pieczarkowym i serem

45 minut

4 porcje

Składniki

- 500 g wędzonej szynki wieprzowej
- 500 g pieczarek
- ½ cebuli
- 2 siekane ząbki czosnku
- 1 łyżeczka świeżego tymianku
- 8 plasterków sera żółtego
- 1 op. ciasta francuskiego
- 1 jajko
- 80 ml oleju
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania

Pieczarki zmiksować z cebulą i czosnkiem. Następnie na patelni rozgrzać olej i smażyć pastę z pieczarek przez 10 minut. W trakcie smażenia dodać tymianek, doprawić do smaku solą i pieprzem. Na rozwinięte ciasto francuskie nałożyć plasterki sera. Na nich rozsmarować przestudzoną pastę z pieczarek, następnie ułożyć szynkę i zawinąć. Ciasto naciąć, posmarować roztrzepanym jajkiem i piec w 190 stopniach przez 25 minut. Wystudzić i pokroić na plasterki.