

250 g rokpolu, □ porcja ciasta francuskiego, 1 jajko

Ciasto rozmrozić w temperaturze pokojowej, rozwałkować na grubość 3-4 mm w dosyć regularny prostokąt. Podzielić go na 15 prostokątów (mniej więcej 7x5cm). Na każdym układać kawałek sera wielkości palca. Złożyć ciasto na pół i mocno przycisnąć, uważając by nie pozlepiać brzegów, bo ciasto nie polistkuje się ładnie. Wierzch każdego ciastka lekko naciąć ukośnie bardzo ostrym nożykiem i posmarować rozmąconym jajkiem. Blachę lekko posmarować tłuszczem i posypać mąką. Piec ciastka w bardzo gorącym piekarniku (250°C) przez 8-10 minut. Gdy ciasto nabierze ładnego złotego koloru, zmniejszyć ogień do minimum, uchylić drzwiczki i trzymać ciasto jeszcze ok.5 minut.