

# Ciasto z boczkiem, salami i szynką

## Wytrawne Ciasto z Boczkiem, Salami i Szynką

Odkryj **pyszne wytrawne ciasto**, które zachwyci każdego miłośnika mięsnych smaków! Nasza propozycja to idealne połączenie chrupiącego ciasta z kremową masą serową oraz wyrazistymi dodatkami w postaci boczku, salami i szynki. Podstawą tego wyśmienitego dania jest proste ciasto przygotowane z mąki, mleka i jajek, które stanowi doskonałą bazę dla aromatycznych składników.

### Dla kogo?

To ciasto to *prawdziwa gratka dla miłośników wytrawnych wypieków*. Sprawdzi się zarówno jako sycąca przekąska dla całej rodziny, jak i danie główne podane z lekką sałatką. Dzięki połączeniu różnych rodzajów mięs, każdy znajdzie w nim coś dla siebie – od delikatnej szynki po wyrazisty boczek.

### Na jaką okazję?

Wytrawne ciasto z boczkiem, salami i szynką będzie **gwiazdą każdego spotkania towarzyskiego**. Doskonale sprawdzi się na niedzielny obiad, przyjęcie rodzinne czy kolację z przyjaciółmi. Możesz je również przygotować na piknik lub jako przekąskę na wynos do pracy czy szkoły.

### Czy wiesz, że?

Sekret tego ciasta tkwi w *aromatycznej mieszance serowej* doprawionej kostkami Knorr z czosnkiem, która nadaje całości niepowtarzalny smak. Dodatek świeżego szczypiorku wprowadza

nute świeżości i koloru, doskonale kontrastując z intensywnym smakiem mięs.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami wędlin lub dodać ulubione warzywa – paprykę, pieczarki czy cebulę. Ciasto świetnie smakuje zarówno na ciepło, jak i na zimno, a jego przygotowanie zajmuje zaledwie 25 minut pieczenia w temperaturze 200 stopni.