

Zawijasy z ciasta francuskiego z pesto, ziołami i serem

Zawijasy z ciasta francuskiego – chrupiąca przekąska z pesto i ziołami

Chrupiące, aromatyczne **zawijasy z ciasta francuskiego** to prawdziwa uczta dla podniebienia! Te eleganckie spiralki łączą w sobie delikatność ciasta francuskiego z intensywnym smakiem pesto, kremową mozzarellą i aromatycznymi ziołami włoskimi Knorr. Każdy kęs to harmonia smaków, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Zawijasy z ciasta francuskiego to idealna propozycja dla miłośników *włoskich smaków* w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzą się zarówno jako przekąska dla dzieci, jak i elegancka przystawka dla dorosłych. Ich przygotowanie jest na tyle proste, że poradzą sobie z nim nawet początkujący kucharze, a efekt końcowy zawsze zachwyca!

Na jaką okazję?

Te aromatyczne spiralki będą gwiazdą każdego spotkania towarzyskiego – od nieformalnego brunchu po eleganckie przyjęcie. Świetnie sprawdzą się jako *finger food* podczas wieczoru filmowego, dodatek do aperitivo czy smaczna przekąska na piknik. Można je przygotować z wyprzedzeniem, co czyni je idealnym rozwiązaniem na spontaniczne wizyty gości.

Czy wiesz, że?

Sekret idealnych zawijasów tkwi w odpowiednim skręceniu ciasta. Im dokładniej skręcisz paski, tym piękniejsze wzory utworzą się podczas pieczenia. Złocisty kolor zawdzięczają smarowaniu jajkiem, które nadaje im nie tylko apetyczny wygląd, ale także chrupiącą teksturę.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis możesz modyfikować według własnych upodobań. Spróbuj zamienić klasyczne pesto bazyliowe na pesto z suszonych pomidorów lub rukoli. Eksperymentuj z różnymi serami – świetnie sprawdzi się również parmezan, gorgonzola czy ser kozi. Dla miłośników mięsnych smaków, dodaj cienkie plasterki szynki parmeńskiej lub salami.