

# Trójkąciki z musem serowo – ziołowym

**Czas wykonania:** 30 min **Ilość porcji:** 16 sztuk

## Składniki:

- 420 g gotowego ciasta francuskiego
- 1 jajko
- 2 łyżki czarnuszki

## Mus:

- 250 g serka kanapkowego śmietankowego
- 100 g serka topionego ziołowego
- 1 pęczek szczypiorku
- 1/2 pęczku natki z pietruszki
- 1 duży ząbek czosnku
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- szczypta soli i pieprzu ziołowego



## Przygotowanie:

Ciasto francuskie przekroić wzdłuż na 2 równe części, złożyć na pół i pokroić na 16 dwuwarstwowych trójkątów. Roztrzepać jajko i posmarować każdy kawałek ciasta, a następnie posypać czarnuszką. Piec zgodnie z zaleceniami na opakowaniu (około 15 minut).

Mus serowo – ziołowy:

Serki wymieszać ze zmiądzonym czosnkiem i posiekanym szczypiorem oraz natką. Mus doprawić gałką muszkatołową, solą i pieprzem.

Ciepłe ciasto rozłożyć na 2 części, a jak już wystygnie do środka nałożyć mus.