



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Paszteciki ze szpinakiem

Bardzo dobre i szybkie w przygotowaniu

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

dieta

Składniki:

- szpinak , 15 dag
- ciasto francuskie, 1 szt.
- czosnek, 2 szt.
- przyprawy, 1 łyżecz.
- masło klarowane, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Rozpuszczamy masło na patelni i od razu wyciskamy czosnek na zimny tłuszcz. Dodajemy rozdrobniony, poszatkowany szpinak. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Dodajemy przyprawy wg gustu. Dusimy około 10 min. Jeśli się spieszymy - kupujemy gotowe ciasto francuskie w rolce. Z jednego prostokątnego ciasta wykrajamy średniej wielkości prostokąty. Na jedną część wykładamy schłodzony farsz tak aby boki pozostały suche i zalepiamy drugą stroną ciasta, dociskając boki. Tak robimy z resztą pasztecików. Bierzymy blachę i kładziemy na niech pergamin - na nie kładziemy paszteciki i smarujemy rozmąconym z wodą żółtkiem. Wkładamy na 30 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.

