



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Minipaszteciki szpinakowo-serowe - Bobiki

przekąska z ciasta francuskiego

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- ciasto francuskie, 1 szt.
- szpinak , 25 dag
- ser twarogowy półtłusty , 15 dag
- ser żółty, 10 dag
- czosnek, 2 szt.
- sól, 0.5 łyżecz.
- mielony pieprz, 0.5 łyżecz.
- gałka muskatołowa mielona, 0.5 łyżecz.
- masło klarowane, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Farsz- mrożony mielony szpinak dusić z seem żółtym i twarogiem, dodać 2 ząbki zgniecionego czosnku i przyprawy do smaku, odparować, wystudzić. Ciasto francuskie w rolce podzielić wzdłuż na dwie części, na każdą położyć ostudzony farsz, zawinąć, pociąć na paski ok 1,5 - 2 cm (z jednego rulonika wchodzi ok. 15 minipasztecików). Blatkę posmarować masłem, położyć paszteciki, posmarować roztopionym masłem, piec ok 30 min. w 180 stopniach.

