



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

Szpinakowe paszteciki

W cieście francuskim z serem Walbon lub Camembert

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ dieta

Składniki:

- czosnek, 1 łyżk.
- olej, 1 łyżk.
- ser żółty, 5 dag
- pieprz czarny, 3 szczypta
- gałka muszkatołowa mielona, 2 łyżecz.
- sól, 0.5 łyżecz.
- camembert (ser) , 1 szt.
- szpinak , 0.5 kg
- ciasto francuskie, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Farsz: Szpinak świeży lub mrożony podsmażyć na patelni z łyżką oleju z pestek winogron i serem Camembert lub Walbon. Trzy ząbki świeżego czosnku zgnieść i dodać do szpinaku , doprawić solą ,pieprzem i mieloną gałką muszkatołową. Ostudzić.Farsz rozłożyć na dwa płaty gotowego ciasta francuskiego. Zwinąć w rulon i pokroić na mniejsze porcje. Posyć startym żółtym serem .Pieć ok 20 min w temp ok 180- 200 stopni. Smacznego.

