



Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

## **Paszteciki z ciasta francuskiego**

Można podawać z różnym nadzieniem

### **Składniki:**

- ciasto francuskie, 2 szt.
- jajka, 1 szt.
- szpinak , 25 dag
- łosoś , 35 dag
- koperek, 1 łyżk.
- szynka wędzona, 15 dag
- ser żółty, 2 łyżk.
- ser pleśniowy, 58 dag
- natka pietruszki, 1 łyżk.

### **Sposób przygotowania:**

Przygotuj: Rozwałkowane mrożone ciasto francuskie jajko do posmarowania pasztecików. Farsz I: 25 dag świeżych liści szpinaku 35 dag fileta z łososi łyżka posiekanego koperku łyżce oliwy i soku z cytryny pieprz i sól. Farsz II: 15 dag szynki wędzonej 2 łyżki tartego ostrego żółtego sera 5?8 dag sera pleśniowego łyżka posiekanej natki Sposób przyrządzania: Szpinak zblanszować, odcedzić. Łososa pokroić na paski, posypać pieprzem, solą, koperkiem, skropić sokiem z cytryny, schłodzić. Rozmrożone ciasto pokroić na kawałki. Każdy przykryć szpinakiem (zostawiając wolne boki ciasta), na nim ułożyć po 1?2 kawałki łososa. Zrolować, ułożyć na blasze, posmarować rozkłóconym jajem i upiec na rumiano (ok. 25 min) w 220°C. Przygotować farsz II: szynkę posiekać, wymieszać z serem pleśniowym, żółtym i natką. Rozsmarować na kawałkach ciasta francuskiego, uformować paszteciki, posmarować je jajem i upiec. Podawać gorące z pikantnym sosem pomidorowym np. do czystych zup. Paszteciki z łososiem można podać do bulionu rybnego

