Tekst i zdjęcie: **mbc1** - Młodszy Kucharz (270)

Wytrawne bułeczki z łososiem, szpinakiem i fetą

Bułeczki na wielkanocne śniadanie

Stopień trudności: Średnie

Składniki:

- masło klarowane, 2 łyżk.
- czosnek, 2 szt.
- zioła prowansalskie, 2 łyżk.
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- oliwa, 3 łyżk.
- Śmietana 18% , 3 szkl.
- szpinak , 150 g
- feta, 200 g
- jajka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

SPOSÓB WYKONANIA1. Piekarnik nagrzej do 200 st. C. Szpinak wrzuć na osolony wrzątek i gotuj 3 minuty. Odcedź i posiekaj (jeśli użyjesz mrożonego, najpierw go rozmroź i odciśnij nadmiar wody). Fetę pokrój w kostkę, a łososia podduś lekko na maśle. 2. W pojemniku ubij mikserem całe jaja, śmietanę i oliwę. Wsyp do nich mąkę z proszkiem, zioła oraz przeciśnięty czosnek i krótko miksuj na niskich obrotach. Dodaj szpinak, fetę i kawałki łososia (bez skóry), mieszając wszystkie składniki ręcznie. Powinno wyjść gęste, zwarte ciasto. 3. Rękami oprószonymi mąką odrywaj kawałek ciasta, formując z niego kulę. Każdą z nich układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz aż bułeczki wyrosną i nabiorą złocistego koloru (ok. 12-15 minut). Ostudzone bułeczki przekrawaj, posmaruj do smaku chrzanem śmietankowym Krakus i posyp kiełkami.