



przepisy.pl

Francuskie ślimaki ze szpinakiem



Składniki:

- szpinak mrożony w liściach - 400 gramów
- mascarpone - 100 gramów
- czosnek - ząbki - 1 sztuka
- gałka muskatołowa - 2 szczypty
- masło - 1 łyżka
- świeża bazylija - 5 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 1 sztuka**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ciasto przekrawamy wzdłuż na pół.
2. Szpinak dusimy na maśle z dodatkiem zmiażdżonego czosnku, kosteczki czosnkowej, gałki i bazylii. Kiedy woda odparuje, dodajemy mascarpone i dusimy jeszcze kilka minut.
3. Szpinak układamy na pasy ciasta, zwijamy w rulon a następnie w ślimaczka.
4. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni do zrumienienia wierzchu, a następnie jeszcze 5-7 minut dopiekamy sam spód.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl