



przepisy.pl

## Kremowy szpinak w cieście francuskim - VIDEO



90 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Grecka z oregano Knorr - 2 łyżki
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- suszone pomidory - 100 gramów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- ser feta - 1 opakowanie
- cebula - 0.5 sztuk
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- orzeszki piniowe lub włoskie - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój cebulę w drobną kostkę. Podsmaż na patelni, następnie dodaj szpinak, śmietanę i przyprawy.
2. Do szpinaku dodaj pokrojone suszone pomidory i uprażone orzechy. Całość wystudź i dorzuć pokrojony w małą kostkę ser feta. Tak przygotowaną masę przelej do płaskiego naczynia i zamroź.
3. Zamrożoną masę pokrój w słupki o długości 3 cm i grubości około 1 cm (możesz pokroić też na większe kawałki). Włóż je ponownie do zamrażalnika.
4. Płaty ciasta francuskiego rozwałkuj, wykrój z nich małe prostokąty o wymiarach 8 cm x 4 cm. Posmaruj rozkłóconym (czyli rozbitym i rozmieszonym) jajkiem. Ułóż na cieście zamrożony szpinak. Każdy płat sklej, dociskając krawędzie do siebie widelcem. Wierzch ciastka posmaruj jajkiem.
5. Paszteciki ułóż na pergaminie i piecz w temperaturze 200 °C przez 10-15 minut. Do tego przepisu możesz wykorzystać również ciasto filo.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)