





przepisy.pl

Sakiewki ze szpinakiem z Akademii Pieczenia



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- mąka - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żółtko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- mrożony szpinak - 500 gramów
- ser feta - 150 gramów
- jajko do posmarowania - 1 sztuka
- przyprawy - 1 unit

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Ze składników na ciasto zagniatam ciasto. Jeśli się kruszy, można dodać 1 łyżkę kwaśnej śmietany.
2. Ciasto chowam do lodówki na 30 minut.
3. Szpinak podgrzewam na patelni na łyżce Kasi.
4. Odparowuję wodę przez ok. 15 minut.
5. Potem dodaję pokruszony ser i przyprawy, mieszam jeszcze 3-5 minut i studzę.
6. Ciasto rozwałkuję i wycinam dużą szklanką lub kubkiem koła.
7. Na każdym kładę łyżkę nadzienia, potem sklejam sakiewki.
8. Każdą smaruję rozkłóconym jajkiem.
9. Piekę przez 15-20 minut w 180 stopniach.

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