



przepisy.pl

Szpinak w cieście francuskim



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Sos do warzyw na ciepło do szpinaku czosnkowo-serowy Knorr** - 1 opakowanie
- masło lub margaryna - 3 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 i śmietanę.
2. Do gotowego szpinaku dodaj pokrojone suszone pomidory i uprażone orzechy. Całość wystudź i dołóż pokrojoną w małą kosteczkę fetę. Tak przygotowaną masę przelej do płaskiego naczynia i zamroź.
3. Zmrożoną masę pokrój w 3 cm słupki o grubości około 1 cm – możesz pokroić je grubiej, jeśli chcesz. Pokrojony szpinak trzymaj nadal w zamrażalniku.
4. Płaty ciasta francuskiego rozwałkuj, wykrój z nich małe prostokąty o wymiarach 8 cm na 4 cm. Posmaruj je rozkłóconym jajkiem i ułóż na nich zamrożony szpinak. Całość sklej, dociskając krawędzie widelcem. Wierzch ciasta posmaruj jajkiem.
5. Paszteciki ułóż na pergaminie i piecz w 200 °C przez 10-15 minut. Do tej receptury możesz wykorzystać również ciasto filo.

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