

ciasto francuskie z nadzieniem szpinakowym

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak mrożony	150 gram
cebula	1 szt
oliwa	1 łyżka
gałka muskatołowa	
ser feta	10 dkg
żółtko jaja	1 szt
śmietana	2 łyżki
ciasto francuskie	150 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieram i drobno siekamy i szklimy na rozgrzanej oliwie, dodajemy wcześniej rozmrożony szpinak i dusimy aż wyparuje woda, przyprawiamy pieprzem i gałką muskatołową. Fetę kruszymy i mieszamy z gorącym szpinakiem. Rozmrożone ciasto wałkujemy na duży kwadrat i dzielimy go na 8 kwadratów, nakładamy masę zostawiając wolne brzegi. Ciasto składamy w trójkąt lekko dociskając brzegi. Żółtko mieszamy ze śmietaną i smarujemy ciasto. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni 20 min.