

Farsz szpinakowy do kruchych babeczek



ELA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szpinak świeży	1 kg
masło	40 dkg
ser żółty	200 g
jajko	1 szt
śmietana	łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak ugotować i dobrze posiekać.. Pozpuszczone i lekko przestudzone masło wymieszać z jajkiem, śmietaną, solą i pieprzem. Wszystko wymieszać ze szpinakiem. Wkładać do foremek z cystem, posypać serem i zapiekać około 25 minut w temp.130 stopni.