

## Paszteciki ze szpinakiem i serem feta



### BASILIANA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Na ciasto:

<b>mąka pszenna</b>	2.5 szklanki
<b>drożdże suche</b>	7 gramów
<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>masło 82%</b>	100 gramów
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>żółtka</b>	3 sztuki
<b>białko</b>	1 sztuka

#### Na farsz:

<b>szpinak mrożony</b>	300 gramów
<b>ser feta</b>	120 gramów
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>tarta bułka</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pieprz czarny mielony</b>	2 szczypty
<b>olej rzepakowy do smażenia</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Farsz:**

Czosnek przecisnąć przez praskę i krótko podsmażyć na oleju. Zamrożony szpinak dołożyć do czosnku i dusić do całkowitego rozmrożenia. Do szpinaku dodać pokrojoną w kostkę fetę i smażyć całość przez kilka minut, często mieszając. Na koniec dodać bułkę tartą i doprawić farsz solą oraz pieprzem.

**Ciasto:**

Masło rozpuścić i wystudzić. Drożdże wymieszać z przesianą mąką, solą i cukrem, a następnie dodać ciepłe mleko oraz żółtka i ponownie, dokładnie wymieszać. Wlać przestudzone masło i mieszać masę łyżką do uzyskania jednolitego ciasta. Przykryć miskę ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia ciasta, na ok. 60-90 minut. Po upływie tego czasu zamieszać ciasto, wyłożyć je na stolnicę obficie posypaną mąką i wyrabiać aż będzie gładkie i przestanie kleić się do rąk. Rozwałkować ciasto na prostokąt o wymiarach ok. 30x50 cm i pokroić na trzy pasy, wzdłuż dłuższego brzegu.

Na każdy pas nałożyć wystudzony farsz, zostawiając nieco odstępu od krawędzi. Jeden z dłuższych brzegów każdego pasa posmarować lekko rozmieszonym białkiem. Złożyć pasy wzdłuż dłuższych brzegów, zawijając jeden brzeg na drugi i pociąć uzyskane roladki na kawałki o szerokości ok. 3-4 cm. Paszteciki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i odstawić na 15 minut. Po lekkim wyrośnięciu posmarować paszteciki białkiem, i piec ok. 30 minut w temperaturze 180 st. C.