

Paszteciki ze szpinakiem i serem feta



BASILIANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

mąka pszenna	2.5 szklanki
drożdże suche	7 gramów
mleko	1 szklanka
cukier	2 łyżki
masło 82%	100 gramów
sól	1 szczypta
żółtko jajek	3 sztuki
białko	1 sztuka

Na farsz:

szpinak mrożony	300 gramów
ser feta	120 gramów
czosnek	1 ząbek
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty
olej rzepakowy do smażenia	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz:

Czosnek
przecisnąć
przez praskę i
krótko
podsmżyć na
oleju.
Zamrożony
szpinak
dodać do
czosnku i
dusić do
całkowitego
rozmrózenia.
Do szpinaku
dodać
pokrojoną w
kostkę fetę i
smażyć całość
przez kilka
minut, często
mieszając. Na
koniec dodać
bulgę 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,
wylać 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 odstepu
od krawędzi.
Jeden z
dłuższych
brzegów
każdego pasa
posmarować
lekko
rozmiarzanym
białkiem.
Złożyć pasy
wzdłuż
dłuższych
brzegów,
zawijając
jeden brzeg
na drugi i
pociąć
uzyskane
roladki na
kawalki o
szerokości ok.
3-4 cm.
Paszteciki
ułożyć na
blasze
wylóżonej
papierem do
pieczenia i
odstawić na
15 minut. Po
lekkim
wyrośnięciu
posmarować
paszteciki
białkiem, i
piec ok. 30
minut w
temperaturze
180 st. C.