

Ślimaczki z ciasta francuskiego ze szpinakiem



MIGOTKA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
szpinak mrożony	450 g (lub świeży)
feta	130 g
czosnek	2-3 ząbki
śmietana 18-procentowa	2 łyżki
ser żółty	1 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak podsmażyć na patelni, odparować wodę. Dodać zmiądzony czosnek oraz pokruszoną fetę, dokładnie wymieszać aby składniki się połączyły. Dodać śmietanę oraz ser i znowu dokładnie wymieszać aby składniki się połączyły. Szpinakową masę przestudzić, aby była letnia. Ciasto francuskie (duży płąt 375 g-50x26) rozwinąć, posmarować masą szpinakową, zwinąć w roladę i pokroić na plastry o szerokości ok 1-1,5 cm. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem i piec w piekarniku nagrzanym do 200 C ok 15-20 minut aż ślimaczki ładnie się zarumienią.