

## Ślimaczki z masą szpinakową



**PAULINA2157**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### ciasto

mąka	0,5 kg
drożdże	2 dag
mleko	280 ml
sól	0,5 łyżeczki
ziemniaki ugotowane	10 dag
jajko	1 szt
masło	5 dag

#### farsz

szpinak świeży	4 garści
masło	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
pomidorki koktajlowe	12 dag
ser feta	0,5 szt
oliwa	do smażenia

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże przygotować według przepisu na opakowaniu i pozostawić do wyrośnięcia. Do przesianej przez sito mąki wlać ciepłe mleko, wbić jajko i wlać zaczyn. Dodać zmiksowane mleko z ziemniakami. Wyrobić ciasto, pod koniec wlać roztopione masło. Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.
- KROK 2 Na oliwie podsmażyć przeciśnięty przez praskę czosnek, dodać pokrojone na pół pomidorki i podsmażyć.
- KROK 3 Do pomidorków włożyć szpinak i smażyć, aż sok odparuje, doprawić do smaku.
- KROK 4 Zdjąć z ognia i lekko przestudzić, dodać pokruszony ser feta i wymieszać.
- KROK 5 Ciasto rozwałkować na prostokąt i wyłożyć na nie równomiernie farsz.
- KROK 6 Zrolować i pokroić mniejsze roladki. Roladki ułożyć w wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy i odstawić do wyrośnięcia na 20 minut. Piec w temp. 180-190 stopni przez 25 minut.
- KROK 7 Można podawać na ciepło lub zimno.