

Szpinak Rossini

MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka 1 szklanka

masło 100 g

żółtko jajek 2

sól

szpinak 500 g

kiełbasa szynkowa 150 g

śmietana 12% 4 łyżki

sól

pieprz

ser żółty 50 g (twardy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodajmy masło lub margarynę i posiekać nożem , dodać żółtka troszkę posolić i zagnieść ciasto i wkładamy na pół godziny do chłodziarki , następnie wykładamy foremki tym ciastem układamy na blasze i piec na jasny kolor . Szpinak przebrać , opłukać , sparzyć , odcedzić i i zemleć razem z kiełbasa następnie łączymy ze śmietaną i startym serem , doprawić i napełnić babeczki , włożyć do piekarnika i zapiekać .