

## Szpinak w cieście :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

**1 opakowanie gotowego mrożonego ciasta francuskiego, 30 dag mrożonego szpinaku**

**Czosnek suszony Prymat**

**biały ser**

16 kostek (marynowany w oliwie z zi

**masło**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozmrozić ciasto francuskie i pociąć na 8 kwadratów. Szpinak podsmażyć na maśle i doprawić solą, pieprzem i przyprawą czosnkową. Na każdy kwadrat ciasta kłaść porcję szpinaku i 2 kawałki białego sera. Ciasto zlepić w rożki, koperty lub jak tam komu pasuje. Posmarować roztrzepanym żółtkiem. Piekarnik rozgrzać do 200 stopni. Piec pakieciki ze szpinakiem 15-20 minut aż będą złote. Wyjąć. Podawać na ciepło lub zimno