

Pierozki z nadzieniem brokułowo-szpinakowo-pietruszkowym



OLKAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szpinak	400 gram
masło	3 łyżki
brokuły	400 gram
ciasto francuskie	1 opakowanie
ser feta	6 łyżek
cebula	3 sztuki
natka pietruszki	1/2 pęczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę obieram, kroję w drobną kostkę, a następnie podsmażam. Szpinak podsmażam na maśle i łączę z podsmażoną cebulą, po czym dodaję ser feta i całość przez chwilę podsmażam. W międzyczasie gotuję brokuły i drobno siekam natkę pietruszki. Ugotowane brokuły delikatnie mieszam z przygotowanym farszem i natką pietruszki.
- KROK 2 Ciasto francuskie kroję w kwadraty, po czym nakładam na każdy łyżeczkę farszu i zlepiam brzegi.
- KROK 3 Pierozki piekę w piekarniku nagrzanym do 190C przez około 15 minut.