

Wieniec szpinakowo - serowy



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	300 gram
drożdże świeże	25 gram
jajko	
cukier	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
mleko	1/2 szklanki
kwaśna śmietana	2 łyżki

Nadzienie

twaróg	200 gram
szpinak mrożony	80 gram
ser żółty	50 gram
ząbki czosnku	1-2 sztuki

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

sezam

jajko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mleko lekko podgrzać, dodać cukier, drożdże, łyżkę mąki, wymieszać i odstawić na kilka minut. Następnie dodać sól, jajko, resztę mąki i wyrobić gładkie ciasto drożdżowe. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.
- KROK 2 Do miski włożyć twaróg, rozmrożony, posiekany szpinak, starty ser i posiekany drobno czosnek. Doprawić do smaku solą i pieprzem i wymieszać.
- KROK 3 Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie części i cienko rozwałkować. Średnica koła ok. 30 cm. Przenieść na blachę, wyłożoną papierem do pieczenia.
- KROK 4 Nadzienie wyłożyć łyżeczką 3-4 cm od brzegów koła i resztę w kształcie kulki umieścić na środku.
- KROK 5 . Przykryć drugim plackiem i lekko docisnąć brzegi. Ja dociskałam widelcem.
- KROK 6 W równych odstępach naciąć ciasto dookoła, nie docinając do samego środka. Nacięte kawałki wywinąć nadzieniem do góry. Zostawić na 15 minut do porośnięcia.
- KROK 7 Posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać sezamem środek ciasta. Piec na złoty kolor w temp. 175 stopni ok. 40 min.