

Ciasto szpinakowe

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **8025**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 płaty ciasta francuskiego
- 1 cebula
- ząbek czosnku
- 400g mrożonego szpinaku
- 150g fety
- 1 jajko
- 2 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki mleka
- Gałka muskatołowa
- sól, pieprz
- Natka pietruszki
- 1 żółtko + 2 łyżki mleka
- ziarna sezamu

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek drobno siekamy, podsmażamy na łyżce tłuszczu. Dodajemy szpinak, dodajemy 2 łyżki wody i dusimy około 15 minut na wolnym ogniu. Odstawiamy do przestudzenia. Podsmażony szpinak odciskamy z soku, dodajemy do niego rozgniecioną widelcem fetę, posiekaną natkę, sól, pieprz, gałkę, jajko, bułkę tartą, mleko i mieszamy.

Kwadratową blaszkę (u mnie keksówka) natłuszczamy i obsypujemy mąką. Na dno i boki formy wykładamy 2 płaty ciasta tak, by zwisały po bokach po kilka centymetrów. Na ciasto wykładamy farsz i wyrównujemy łyżką. Na górę nakładamy ciasto wielkości foremki tak, by zakryło farsz. Brzegi ciasta przy brzegach lekko dociskamy palcami. Na koniec zakładamy do środka formy zwisające płaty ciasta i lekko dociskamy. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni, zapiekamy 30 minut, następnie wierzch smarujemy żółtkiem rozkłóconym z mlekiem i posypujemy sezamem i dopiekamy około 15 minut (do zrumienienia).



Twoje notatki do przepisu:

