

Małe pierożki z nadzieniem szpinakowym



Autor: **amidalla**

Przepisów: **209** Ocena: **3710**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- 1 kg mąki pszennej, ok.400ml ciepłego mleka do ciasta, 2 łyżki masła rozpuszczonego w ciepłym mleku,
- **FARSZ:**
- świeży lub mrożony szpinak, czosnek, śmietana, ser feta, gałka muskatołowa, sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników przygotować ciasto.
- 2 Farsz - jeśli mamy mrożony szpinak to wrzucamy go na patelnię, podsmażamy z cebulą, czosnkiem. Doprawiamy. Gdy przestygnie do farszu dodajemy ser i śmietankę, mieszamy aż powstanie gładka masa.
- 3 Formujemy pierożki. Ja wykorzystałam takie urządzenie z Tupperware, zwane Pierożkomanią:) To taka deseczka, z której wycina się gotowe kształty pierożków. Ale oczywiście tradycyjna szklanka też jest ok:)
- 4 Pamiętajcie, że najważniejsze jest to, aby pierożki były dobrze skleione. Gotujemy w osolonej wodzie, gdy wypłyną, znaczy - są gotowe do jedzenia:)

Twoje notatki do przepisu: