

Ślimaczki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta



Autor: **KatarzynaM**
Przepisów: **47** Ocena: **2366**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- pół opakowania mrożonego szpinaku, może też być świeży
- pół kostki sera feta
- ząbek czosnku
- sól
- Pieprz
- Oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie rozłożyć i delikatnie rozwałkować skropić delikatnie oliwą z oliwek. W międzyczasie na patelni rozgrzać olej i wrzucić szpinak przeciśnięty przez praskę czosnek. Chwilę podsmażyć i dodać szpinak. Przyprawić solą i pieprzem.



- 2 Gotowy szpinak rozłożyć na cieście. Na szpinak dać pokrojony w kostkę ser feta. Na dole zostawiamy 2-3 cm czystego ciasta, bo będzie go łatwiej zwinąć.



- 3 Ciasto zwijamy ciasno w rulon i kroimy na około 3 cm krążki.



- 4 Ślimaczki ułożyć na blasze do pieczenia, spokojnie można wykorzystać papier z ciasta francuskiego i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok 20 min, aż się zarumienią.



- 5 Świetnie smakują zarówno na ciepło jak i na zimno.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: