

Warzywne rogaliki



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2425** Ocena: **16077**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Składniki:
- Ciasto francuskie 1 opakowanie
- Cebula czerwona 1 szt.
- Pieczarki 25 dag
- Szpinak świeży młody 175 gram
- Śmietana kremówka 5 łyżek
- Sól i pieprz do smaku
- Gałka muszkatołowa do smaku
- Jajko 1 szt.
- Masło 2 łyżki
- Czosnek 2 ząbki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Masło rozgrzać na patelni, dodać posiekany czosnek, cebulę i zeszklić. Wrzucić pokrojone pieczarki, szpinak i dusić z dodatkiem gałki muszkatołowej przez około 3 minuty. Następnie zalać śmietanką, przyprawić do smaku solą pieprzem i zdjąć z ognia. Ciasto rozłożyć na stolnicy (razem z papierem), wyciąć kółka, nałożyć farsz, zlepić brzegi i zwinąć w rogaliki. Posmarować rozmąconym jajkiem, ułożyć na zwilżonej wodą blaszce i upiec w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 20 minut na złoty kolor.

Twoje notatki do przepisu: