

Zawijańce ze szpinakiem



Autor: **Monika87**

Przepisów: **42** Ocena: **1812**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ciasto francuskie, 1 opakowanie
- szpinak mrożony, 1 opakowanie
- cebula, 2 sztuki
- ser feta
- ser żółty
- sól, pieprz
- czosnek, 2-3 ząbki

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę posiekać i przesmażyć na maśle, bądź oleju. Jak się zeszkli dodać przeciśnięty przez praskę lub drobno posiekany czosnek. Chwilę przesmażyć. Dodać szpinak (bez wcześniejszego rozmrażania) Kiedy szpinak całkiem odparuje dodajemy fetę pokrojoną w kostkę oraz starty żółty ser. Chwilę przesmażyć i doprawić solą i pieprzem. Ilość przypraw i serów według uznania. Na ciasto wykładamy farsz i zawijamy w roladę. Kroimy na ok 2 cm plastry, wykładamy na papier do pieczenia i wkładamy do piekarnika, nagrzanego do ok 180 stopni. Pieczemy ok 30 min, do czasu zrumienienia ciasta.

Twoje notatki do przepisu: