

---

# Ciasto ze szpinakiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3818 razy.

500 g liści szpinaku,

1 cebula,

1 ząbek czosnku,

220 g masła,

sól,

pieprz,

starta skórka z połowy cytryny,

2 łyżki ziaren słonecznika,

2 łyżki rodzynek,

100 g sera typu rokfor,

1 jajko,

3 szklanki mąki,

1 żółtko,

mały kieliszek spirytusu.

## PRZYGOTOWANIE:

Cebulę i czosnek pokroić i lekko zarumienić. Dodać umyty szpinak i dusić pod przykryciem przez kilka minut. Doprawić solą, pieprzem i skórką z cytryny, po czym osączyć na sitku. Ziarna słonecznika i liście szpinaku posiekać nożem i wymieszać z rodzynekami. Z mąki, żółtka, 200 g masła i spirytusu zagnieść ciasto francuskie. Podzielić je na 6 części i rozwałkować na prostokąty. Każdy z nich przekroić na dwa trójkąty. Na jednym z trójkątów położyć kawałek rokforu i łyżkę nadzienia ze szpinaku, a brzegi smarować rozbełtanym jajkiem. Przykryć drugim rozwałkowanym trójkątem, zawijając brzegi pod spód. Piec w piekarniku (200 stopni) przez 15-20 minut.