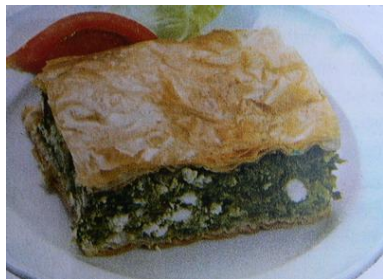


Ciasto ze szpinakiem

Przepis dodany przez użytkownika robaczek



Pyszne

Czas przygotowania: 70 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- ciasto francuskie - 40 dag
- świeży szpinak - 80 dag
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1
- masło - 2 łyżka(i)
- gałka muszkatołowa -
- jajko do posmarowania ciasta - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Szpinak oczyszczamy z ogonków, myjemy, osączamy i grubo kroimy. Cebulę i czosnek obieramy, drobno kroimy i szklimy na rozgrzanym w rondlu maśle. Dodajemy szpinak i smażymy ok. 7 min, mieszając. Przyprawiamy solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową i mieszamy. Ciasto dzielimy na 4 części, odpowiadające wielkością formie do pieczenia. Spód formy smarujemy masłem i układamy na nim 2 warstwy ciasta, zaginając jego boki do góry. Wykładamy na ciasto szpinak i przykrywamy go dwiema pozostałymi warstwami ciasta, zlepiając je z dolnymi warstwami, tak aby szpinak znalazł się wewnątrz. Wierzch ciasta smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy 45 min w piekarniku nagrzanym do temp. 200 st. C. Po upieczeniu ostrożnie wyjmujemy ciasto z formy, dzielimy ją na prostokąty i od razu podajemy.