

Francuskie pierożki



Autor: **marysiaz**
Przepisów: **161** Ocena: **3891**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 ciasta francuskie (o temp. pokojowej)
- 1 opakowanie szpinaku
- 1 kostka mozzarelli
- 1/3 sera brie (u mnie cremeux de normandie - ser z lidla)
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka masła
- 1 jajko
- 3 łyżki mleka
- sól, pieprz, papryka słodka

Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak pokroić na mniejsze kawałki i poddusić na maśle, na koniec duszenia dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Mozzarellę pokroić na małe kwadraciki. To samo zrobić z serem brie. Do wystudzonego szpinaku dodać sery, przyprawić solą, pieprzem i dokładnie wymieszać.
- 2 Z ciasta francuskiego foremką powykrawać kółka (z 2 ciast u mnie wyszły 24 pierożki), pozostałe ciasto zawinąć w woreczek i zamrozić na następny raz. Na ciasto francuskie wyłożyć po 1 łyżeczce farszu.



- 3 Ciasto zlepić w pierożki. Następnie ułożyć na blaszce z papierem do pieczenia. Jajko roztrzepać z mlekiem i smarować nim gotowe pierożki. Na koniec posypać pieprzem i słodką

papryką.



④ Piec ok 10 -15 minut w 200*C. Podawać z sosem czosnkowym.



Twoje notatki do przepisu: