

Paszteciki z ciasta francuskiego z serem, szynką i szpinakiem



Autor: **turek**
Przepisów: **73** Ocena: **458**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (350 g)
- 200 g szynki drobiowej lub wieprzowej
- 250 g świeżego szpinaku
- 100 g sera feta
- 1 jajko
- 20 g masła
- 40 g tartego parmezanu
- ziarna czarnuszki
- 2 ząbki czosnku
- Do smaku: sól, pieprz czarny, suszony tymianek

Sposób przygotowania:

- 1 Nadzienie do pasztecików.
Szynkę pokroić w plasterki. Ser feta pokroić w kostkę. Czosnek drobno posiekać i rozetrzeć z solą. Szpinak lekko przesiekać i podsmażyć na maśle z czosnkiem przez 2-3 minuty. Następnie dodać szynkę, ser feta i starty parmezan. Doprawić do smaku solą, pieprzem czarnym i suszonym tymiankiem. Całość wymieszać.



- 2 Ciasto francuskie rozłożyć i nakładać pionowo w linii nadzienie, tak aby móc je zwinąć w rulon.

Następnie z każdego rulona wycinać paszteciki co 5 cm.



3 Jajko roztrzepać. Posmarować z wierzchu każdy pasztecik i posypać czarnuszką.



4 Paszteciki piec w 200 stopniach C przez 20 minut do uzyskania złotej skórki.



5 Paszteciki są gotowe;)

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: