Chrupiące paszteciki ze szpinakiem i dipem ziołowym

60

6

Składniki

Składniki:

- 1 opakowanie mrożonego szpinaku
- 100 g tartego żółtego sera
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 jajko
- sól
- pieprz

DIP:

- 1 opakowanie serka wiejskiego
- 2 łyżki oliwy
- ulubione zioła

Sposób przygotowania

Szpinak rozmrozić i odsączyć. Połączyć go z tartym serem. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Farsz zawinąć w ciasto francuskie. Uformować paszteciki. Posmarować jajkiem i piec w 200 stopniach przez 15 minut. Podawać z serkiem wiejskim wymieszanym z oliwą i ziołami.