

# Ciasto ze szpinakiem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## ciasto ze szpinakiem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- świeży szpinak - 1 kg
- masło - 10 dag
- cebula - 2 szt.
- ciasto francuskie - 4 płaty
- feta - 20 dag
- jajka - 2 szt.
- mleko - 3 łyżka(i)
- oliwa -
- sól pieprz -

### Etapy przyrządzania:

1.



Szpinak umyć, przelać wrzątkiem, odcedzić, pokroić

2.



Cebule obrać, posiekać, zeszklić na 3 łyżkach oliwy

3.



Dodać szpinak, doprawić solą i pieprzem, dusić na małym ogniu przez 5 min

**4.**



Fetę pokroić

**5.**

Wymieszać fetę ze szpinakiem, jajkami, doprawić solą oraz pieprzem

**6.**

Miękkie masło roztrzepać z mlekiem. Na blacie rozłożyć płaty ciasta, posmarować je masłem z mlekiem.

**7.**



Dwa płaty ciasta włożyć do formy, nałożyć farsz ze szpinaku, przykryć farsz pozostałymi płatami, ponacinać wierzch ciasta w kwadraty i posmarować masłem z mlekiem

**8.**

Piec ok 40 min w temp 200 C