



Kanapki zwierzątka z twarogiem i żółtym serem



Składniki:

- kilka kromek dowolnego pieczywa
- 100g twarogu
- 2 łyżki śmietany
- kilka plastrów szynki i żółtego sera
- 2 rzodkiewki
- 4 czarne oliwki
- 1 ogórek zielony
- szczypiorek
- ½ małej papryki
- masło do pieczywa
- sól
- do podania - liście sałaty



Przygotowanie:

Szpinak umyj i odsącz na sitku. Czosnek obierz i przeciśnij przez praskę. Na patelni rozgrzej 1-2 łyżki oleju. Wrzuc czosnek i przez chwilę podsmażaj na niewielkim ogniu. Dodaj szpinak i smaż do momentu, aż zwiędnie. Zdejmij z ognia

i przełóż na sitko, aby go odsączyć. Do szpinaku dodaj pokruszony ser feta i wymieszaj. Dopraw do smaku pieprzem i ewentualnie solą. Piekarnik rozgrzej do 180°C, a formę na muffinki wysmaruj masłem. Ciasto francuskie rozwiń i podziel nożem na równe kwadraty o boku około 10 cm. Kwadraty z ciasta powkładaj w otwory w formie na muffinki, wystawiając rogi ciasta na zewnątrz. Do środka nałóż farsz szpinakowy z fetą. Wierzch posyp startym na tarce żółtym serem. Piecz w nagrzanym piekarniku, przez około 25 minut, aż ciasto się zarumieni.

