



Koszyczki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta



Składniki:

- 250 g świeżego szpinaku
- 4 ząbki czosnku
- 1 arkusz gotowego ciasta francuskiego
- 120 g sera feta
- sól, pieprz
- żółty ser do posypania
- olej do smażenia



Przygotowanie:

Szpinak umyj i odsącz na sitku. Czosnek obierz i przeciśnij przez praskę. Na patelni rozgrzej 1-2 łyżki oleju. Wrzuć 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.