

SZPINAKOWE KIESZONKI



Składniki na 6 porcji:

1 opakowanie ciasta francuskiego
1 cebula
50 dag świeżego szpinaku
10 dag ugotowanego ryżu
1 jajko
olej
½ pęczka natki pietruszki
sól, pieprz

Przygotowanie:

1 – Szpinak umyć, pokroić i sparzyć w osolonym wrzątku. Cebulę obrać, drobno posiekać i zeszklić na oleju. Dołożyć szpinak, ugotowany ryż i posiekaną natkę pietruszki.

Farsz doprawić do smaku solą oraz pieprzem i jeszcze chwilę podgrzewać, od czasu do czasu mieszając.

2 – Ciasto francuskie rozwinąć i pokroić na kwadraty. Ostudzony farsz wyłożyć na ciasto i sklejać formując trójkąty.

3 – Uformowane pierożki przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, posmarować roztrzepanym jajkiem. Wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika i piec przez 20 minut w temperaturze 180°C.

Kieszonki wyśmienicie smakują na ciepło jak i na zimno.