Ślimaczki z masą szpinakową

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

75 min | średni | 8 porcji

Składniki:

mąka - 0,5 kg
drożdże - 2 dag
mleko - 280 ml
sól - 0,5 łyżeczka
jajko - 1 szt.
ziemniaki ugotowane - 10 dag
masło - 5 dag

farsz : -
szpinak - 4 garść
masło - 1 łyżka
czosnek - 2 ząbek
ser feta - 0,5 szt.
pomidorki koktajlowe - 12 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże przygotować według przepisu na opakowaniu i pozostawić do wyrośnięcia. Do przesianej przez sito mąki wlać ciepłe mleko, wbić jajko i wlać zaczyn. Dodać zmiksowane mleko z ziemniakami. Wyrobić ciasto, pod koniec wlać roztopione masło. Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

Na maśle podsmażyć przeciśnięty przez praskę czosnek, dodać pokrojone na pół pomidorki i podsmażyć. Do pomidorków włożyć szpinak i smażyć, aż sok odparuje, doprawić do smaku.

Zdjąć z ognia i lekko przestudzić, dodać pokruszony ser feta i wymieszać.

Ciasto rozwałkować na prostokąt i wyłożyć na nie równomiernie farsz. Zrolować i pokroić mniejsze roladki.

Roladki ułożyć w wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy i odstawić do wyrośnięcia na 20 minut.

Piec w temp. 180-190 stopni przez 25 minut.

Można podawać na ciepło lub zimno.