



Pieczone pierożki z twarogiem i szpinakiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Na patelni rozgrzej olej. Podsmaż szpinak z czosnkiem. Dodaj twaróg i dokładnie wymieszaj.

Krok 2

Z ciasta francuskiego wytnij kółka lub kwadraty. Na każdy kawałek ciasta nałóż porcję farszu. Zlep dokładnie wszystkie pierogi.

Krok 3

Pierogi przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz ok. 15minut w 200°C.

Krok 4

Podawaj ze śmietaną do maczania. Smacznego!

Składniki:

1 ciasto francuskie

300 g szpinaku

150 g twarogu Mazurski Smak półtłusty

1 ząbek czosnku

1 jajko

śmietana Łaciata 12%

olej