

## Bułeczki ze szpinakiem



## Składniki

1 łyżeczka - cukier  
1 łyżeczka - sól  
50 g - drożdże  
2 szklanka - mąka  
0,5 szklanka - mleko  
6 łyżka - olej  
1 szt. - jajka  
30 dkg - szpinak mrożony  
1 szt. - serek topiony  
śmietankowe  
0,5 szt. - cebula  
1 szt. - ząbek czosnku  
1 szt. - żółtko jajka  
1 szczypta - kmin rzymski

## Opis wykonania

Danie dla miłośników szpinaku, znudzonych zwykłymi kanapkami na drugie śniadanie

W szklance ciepłego, niegorącego mleka rozpuścić drożdże, wymieszać z mąką, jajkiem, cukrem, solą, olejem i odstawić w ciepłe miejsce na ok. godzinę. Szpinak podsmażyć z posiekaną cebulką i czosnkiem, dodać serek topiony, doprawić do smaku solą i pieprzem. Odstawić do wystygnięcia. Piekarnik nagrzać na 170 stopni (bez termoobiegu). Ciasto rozwałkować w kształt prostokąta, wysmarować nadzieniem szpinakowym zostawiając czyste brzegi. Zawinąć w rulon i pokroić na mniejsze kawałki. Bułeczki ułożyć na blaszce, pędzelkiem posmarować żółtkiem jajka i posypać kminem rzymski. Wstawić na ok. 20 minut do piekarnika.