

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.