

# Kremowy szpinak w cieście francuskim

## Kremowy szpinak w cieście francuskim – eleganckie paszteciki na każdą okazję

Delikatne, chrupiące paszteciki ze szpinakiem to prawdziwa uczta dla podniebienia! Kremowa masa szpinakowa ukryta w złocistym cieście francuskim tworzy idealne połączenie smaków i tekstur. Suszone pomidory dodają słodko-kwaśnej nuty, a orzechy przyjemnego chrupnięcia. Ser feta wprowadza charakterystyczną słoność, która doskonale równoważy kremowość szpinaku.

### Dla kogo?

Te eleganckie paszteciki sprawdzą się zarówno jako przekąska dla wymagających gości, jak i jako pomysł na rodzinny podwieczorek. Dzieci pokochają ich chrupiącą formę, a dorośli docenią wyrafinowany smak. To także świetna propozycja dla wegetarian szukających sycącej i pełnowartościowej przekąski.

### Na jaką okazję?

Paszteciki ze szpinakiem będą gwiazdą każdego przyjęcia! Sprawdzą się jako efektowna przystawka na uroczystej kolacji, element bufetu podczas imprezy, a także jako przekąska na piknik czy do lunchboxa. Ich niewielki rozmiar sprawia, że są wygodne w serwowaniu i jedzeniu bez użycia sztućców.

### Czy wiesz, że?

Zamrożenie nadzienia przed zawinięciem w ciasto to sekret

udanych pasztecików! Dzięki temu nadzienie nie rozlewa się podczas pieczenia, a ciasto pozostaje chrupiące. Ten prosty trik kulinarny gwarantuje perfekcyjny efekt końcowy za każdym razem.

## **Dla urozmaicenia**

Wypróbuj wariant z ciasta filo, które nada pasztecikom jeszcze bardziej delikatną, warstwową strukturę. Możesz też eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać posiekane oliwki, kapary lub zmienić ser feta na ricottę dla łagodniejszego smaku.