Kąski z ciasta francuskiego ze szpinakiem

Czas wykonania: 40 min **Ilość porcji:** 14 sztuk

Składniki:

- *1 opakowanie ciasta francuskiego*

Farsz:

- *400 g mrożonego szpinaku (300 g świeżego)*
- *1 opakowanie sera feta (270 g)*
- *3 ząbki czosnku*
- *¼ łyżeczki gałki muszkatołowej*
- *szczypta pieprzu*
- *1 łyżka oliwy*

Sos czosnkowy:

- *1 serek homogenizowany naturalny (200 g)*
- *2 ząbki czosnku*
- *½ łyżki ziół prowansalskich*
- *szczypta soli*
- *szczypta pieprzu*

Przygotowanie:

Rozgrzać oliwę na patelni i podsmażyć czosnek przeciśnięty przez praskę (przez około 2 - 3 minuty). Dodać szpinak (jeśli jest zamarznięty dusić do czasu odparowania wody).

Następne dodać ser feta i wymieszać ze szpinakiem. Doprawić do smaku pieprzem i gałką muszkatołową.

Ciasto francuskie podzielić na 14 części i na każdym kawałku ułożyć farsz i szczelnie zakleić ciasto (krok 5.). Dodatkowo każdy kawałek naciąć od góry nożem.

Piec 15 – 20 minut do czasu zarumienienia ciasta.

Źródło: http://kuchniawedwoje.pl/kaski-z-ciasta-francuskiego-ze-szpinakiem/

Podawać z sosem czosnkowym:

Do serka homogenizowanego dodać zmiażdżony czosnek i zmiksować za pomocą blendera.

Doprawić solą, pieprzem oraz ziołami.