

# *Poduszcзки z ricottą i szpinakiem*

## Składniki:

Ciasto francuskie  
Szpinak (300 gram) - ugotowany, pokrojony  
Ricotta (1 opakowanie)  
Jajko  
3 łyżki parmezanu  
Szczypta gałki muszkatołowej

Wymieszaj szpinak, ricottę, jajko, parmezan i gałkę muszkatołową.  
Rozłóż ciasto francuskie.  
Pokrój na prostokąty.  
Nałóż do środka farsz.  
Zlep końce, możesz docisnąć widelcem.  
Włóż do nagrzanego na 200 stopni piekarnika i piecz około 15 minuto  
(sprawdzaj żeby ciasto się nie przypaliło)

Smacznego!!! :)

