



# Szpinakowe paluchy na grilla

## Składniki

### ciasto

- 500g Mąki Basia Extra Wypiek
- 50g świeżych drożdży
- Olej
- Jajko
- Łyżka cukru
- Sól
- Ząbek czosnku
- 300g szpinaku
- Cebula

## Sposób przygotowania

### Na początku przygotuj rozczynek na paluchy.

Połącz drożdże, cukier, sól i kilka łyżek mąki z  $\frac{3}{4}$  szklanki wody. Wymieszane składniki pozostaw na 10 minut. Dodaj resztę mąki, jajko i 5 łyżek oleju. Zagniataj ciasto, aż powstanie spójna konsystencja. Następnie odstaw je w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Na patelni zeszklij cebulę, dodaj szpinak i czosnek. Całość podsmażaj tak długo, aż wyparuje woda. Pozostaw do ostygnięcia. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj i posmaruj przygotowanym na patelni farszem. Złóż na pół wzdłuż dłuższego boku i pokrój w pasy, następnie je skręć. Paluchy piecz przez ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym na 190 stopni. Smacznego