

Rulouri cu spanac si branza



Varietatea este intotdeauna o idee buna, mai ales in familiile mari in care gusturile sunt foarte diverse. Rulourile cu spanac si branza pot fi servite atat ca aperitiv, cat si ca gustare. Sunt delicioase si foarte usor de facut.

Ingrediente: 250 g de spanac congelat, 400 g de urda sau ricotta, 100 g parmezan sau branza telemea, 150 g cascaval, 2 oua, sare, piper, 3 foi de aluat foietaj, seminte de susan (optional).

Scoate aluatul din [congelator](#). Cat acesta se decongeleaza, caleste spanacul. Ai grija sa il pui intr-o strecuratoare pentru a indeparta excesul de apa. Este foarte important ca acesta sa fie scurs in totalitate. Amesteca spanacul cu urda, branza telemea, cascavalul si un ou. Nu uita sa pui sare si piper.

Umple aluatul cu aceasta compozitie. Unge rulourile cu ou si presara cateva seminte de susan deasupra. Pune-le intr-o tava unsa cu ulei, portioneaza-le si coace-le la o temperatura de 180°C.