

فطائر الجبنة والسبانخ

المقادير:

- 3 كغ سبانخ مقطعة
- ربع كوب فلفل رومي (فليلفة) مقطع
- 2 بصل اخضر مقطع
- ملعقة طعام ونصف جبنة بارميزان مبشورة
- 2 بيض
- $\frac{1}{2}$ كوب حليب قليل الدسم
- ملعقة خردل
- رشة ملح
- رشة فلفل

طريقة التحضير:

- يسخن الفرن على حرارة 180 مئوية وتدهن القوالب الدائرية الصغيرة بالقليل من الزيت.
- توضع السبانخ في وعاء متوسط ويضاف الفلفل الرومي والفلفل والبصل الاخضر .
- توضع السبانخ في القوالب الدائرية ويرش على كل قالب نصف ملعقة جبنة مبشورة.
- في وعاء اخر تخلط باقي المكونات وتصب في القوالب على السبانخ.
- تخبز في الفرن لمدة 18-20 دقيقة ثم تترك لتبرد لمدة 10 دقائق وتقدم ساخنة .

الف صحة !