



## Rulouri cu spanac

- **Spanac congelat - 800 g**
- **Foi de placinta (400g) - 1 buc**
- **Ceapa - 2 buc**
- **Ardei - 1 buc**
- **Oua - 2 buc**
- **Unt - 200 g**
- **Cascaval - 400 g**
- **Sare - dupa gust**
- **Piper - dupa gust**

Legumele, in afara de spanac, se taie marunt si se pun la calit in putin ulei.

Cand s-au inmuiat se adauga spanacul si se caleste aproximativ 20 de minute.

Se ia cratita de pe foc si se adauga cascavalul ras pe razatoarea mica, ouale, sarea si piperul.

Se mixeaza bine si se lasa la racit.

Se pune untul pe foc si se lasa sa se topeasca (nu se tine prea mult sa nu se arda).

Se desfac foile si se taie in doua pe lungime, astfel rezultand un numar dublu de bucati.

Fiecare foaie se unge cu unt topit si se aseaza 2,3 lingurite de spanac, apoi se ruleaza si se pune in tava pe hartie de copt.

Se ruleaza toate foile pana terminam compozitia.

Se ung pe deasupra cu unt si se introduce tava in cuptorul preincalzit la 175°C pentru aproximativ 30 de minute pana se rumenesc.

Pofta buna!