***Pierogi ze szpinakiem zapiekane w sosie pomidorowym***

* *Szpinak świeży lub mrożony 300 g*
* *Masło 30 g*
* *Bułka tarta 1-2 łyżki*
* *Mąka 300 g*
* *Pomidory całe 400 g*
* *Cebula 1 szt.*
* *Czosnek 3 ząbki*
* *Ser sałatkowo-kanapkowy półtłusty 150 g*
* *Olej rzepakowy 1 łyżka*
* *Sól, pieprz, bazylia*

*Połowę masła zalej gorącą wodą (3/4 szklanki), odstaw na kilka minut. Mąkę wsyp do miski, dodaj pół łyżeczki soli i wodę z masłem, zagnieć ciasto. W razie potrzeby dodaj mąki lub wody. Odstaw na 20-30 min, by ciasto odpoczęło.  
Szpinak opłucz, przesmaż z 2 ząbkami czosnku na reszcie masła, odciśnij, posiekaj, wsyp bułkę tartą, przypraw.  
Pomidory blanszuj, pokrój w kostkę, cebulę i czosnek zeszklij, dodaj pokrojone pomidory i duś pod przykryciem. Dopraw do smaku. Przelej do naczynia wodoodpornego.  
Ciasto rozwałkuj, wytnij koła, nałóż porcję szpinaku, zlep pierogi. Ugotuj w lekko osolonej wodzie, wyjmij łyżką cedzakową.  
W sosie ułóż pierogi, posyp pokruszonym serem, zapiekaj 10-15 minut. Przed podaniem oprósz pieprzem i bazylią. Smacznego!*

*Katarzyna Pękalska  
Joanna Jurasz  
kl. III TŻ*