



Görög, sós pite medvehagymával és spenóttal

🕒 50—60 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

🔴 = Kotányi Produkte

1 db	Hagyma
150 g	Spenót, fagyasztott
150 g	Medvehagyma
150 g	Feta
2 csomag	Rétestészta
1 db	Tojás
1 csipet	🔴 Tarkabors, egész
1 csipet	🔴 Tengeri só, durva szemű
1 ek	🔴 Görög fűszersó
1 ek	Vaj

- 1 Megpucoljuk a hagymát és apróra vágjuk. A spenótot és a medvehagymát megmossuk és durvára aprítjuk. A vajat felmelegítjük a serpenyőben és üvegesre dinszteljük rajta a hagymát.
- 2 A dinsztelt hagymához adjuk a spenótot, a medvehagymát, a görögös fűszerkeveréket, sót és borsot. 1-2 percig pároljuk, közben folyamatosan kevergetjük. Ezután hagyjuk kissé kihűlni, és alaposan kinyomkodjuk, hogy ne eresszen több levet a spenót.
- 3 A fetát apró kockákra vágjuk és a keverékre szórjuk. Ekkor hagyjuk teljesen kihűlni, közben előmelegítjük a sütőt 180 fokra.
- 4 Kicsomagoljuk a tésztát és 8 egyenlő négyzetre vágjuk. Kibéleljük a tepsit sütőpapírral és elhelyezzük rajta a réteslap-négyzeteket. Felforjadjuk a tojást és megkenjük vele a réteslapok széleit.
- 5 A kihűlt tölteléből egy-egy evőkanálnyit elosztunk minden négyzet között, és saroktól sarokig behajtogatjuk őket úgy, hogy háromszögeket kapjunk. A széleit jól lenyomkodjuk, amihez egy villát is használhatunk.
- 6 A háromszögek tetejét lekenjük a maradék tojással. Ízlés szerint megszórhatjuk szezámmaggal, majd 20 percre alatt a sütőben készre sütjük.

