



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Glavica luka, manja
150 g	Smrznutih listova špinata
150 g	Svježeg medvjedeg luka
150 g	Feta sira
2 kom	Listova za pitu/savijaču
1 kom	Jaje, veliko
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 žlica	♦ Secrets of Greece - Gyros
1 žlica	Maslaca

Grčka pita od špinata sa medvjedićim lukom (Spanakopita)

⌚ 50–60 Min   

Priprema

- 1 Luk ogulite, prerežite na pola i sitno nasjeckajte. Operite i nasjeckajte špinat i medvjedić luk. Zagrijte maslac u tavi i na njemu pirajte luk dok ne postane proziran.
- 2 Sada dodajte špinat i medvjedić luk te začinite Gyros mješavinom začina te soli i paprom. Pirajte oko 1-2 minute uz redovito miješanje. Zatim pustite da se malo ohladi i dobro ocijedite špinat.
- 3 Fetu narežite na male kockice i umiješajte u toplu smjesu. Sada ostavite smjesu da se potpuno ohladi. Zagrijte pećnicu na 180°.
- 4 Listove za pitu izrežite na 8 jednakih kvadrata. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje i na njega poslažite listove. Razmutite jaje i njime premažite rubove kvadrata.
- 5 Po žlicu ohlađenog nadjeva podijeliti na svaki kvadratić i preklopiti od kuta do kuta da dobijete trokut. Dobro pritisnite rubove, možete i vilicom.
- 6 Trokutiće premažite jajetom, dio pospite sezamom i pecite u pećnici oko 20 minuta.

