



Grčka pita od špinata sa medvjedićim lukom (Spanakopita)

🕒 50–60 Min   

Priprema

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 zrnju |
| 1 žlica | 🔹 Secrets of Greece Gyros |
| 1 žlica | Maslaca |

- 1 Luk ogulite, prerežite na pola i sitno nasjeckajte. Operite i nasjeckajte špinat i medvjedić luk. Zagrijte maslac u tavi i na njemu pirjajte luk dok ne postane proziran.
- 2 Sada dodajte špinat i medvjedić luk te začinite Gyros mješavinom začina te soli i paprom. Pirjajte 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.

