



Спанакопита – гръцка баница със спанак и див чесън

⌚ 50–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Кромид лук
150 g	Спанак
150 g	Див чесън
150 g	Бяло сирене или гръцко сирене фета
2 бр.	Кори за баница
1 бр.	Яйце
	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Морска сол
1 с.л.	♦ Билки по гръцки
1 с.л.	Масло
	Семена по избор (нигела, сусам, мак или др.)

- 1 Обелете лука и нарежете на ситно. Загрейте маслото на тиган и сотирайте лука, докато стане полупрозрачен.
- 2 Измийте спанака и дивия чесън и нарежете на едро. Добавете към лука и овкусете със сол, пипер меланж и билки по гръцки. Гответе 1-2 минути, разбърквайки постоянно. Оставете да изстине и изстискайте водата, за да не подгизнат корите, докато се печат по-късно.
- 3 Нарежете сиренето на кубчета и добавете към спанака. Загрейте фурната на 180°C предварително.
- 4 Нарежете всяка кора за баница на четири равни части (общо осем). Покрийте голяма, плоска тава с хартия за печене и наредете корите отгоре. Разбийте яйцето и намажете краищата на корите.
- 5 Поставете 1 с.л. от пълнежа върху корите и сгънете всяка, за да получите триъгълник. Притиснете краищата хубаво.
- 6 Намажете корите с яйце отгоре и поръсете със семената, които сте избрали. Опечете във фурната за 20 минути.

