

Spanakopita z dzikim czosnkiem i szpinakiem

50—60 Min

Przygotowanie

1. Obierz cebulę, przekrój na pół i drobno posiekaj. Umyj i grubo posiekaj szpinak i czosnek niedźwiedzi. Teraz rozgrzej masło na patelni i podsmaż na nim cebulę, aż będzie przezroczysta.
2. Dodaj szpinak, czosnek niedźwiedzi, zioła greckie, pieprz i sól. Duś około 1-2 minuty, regularnie mieszając. Następnie pozwól mu trochę ostygnąć i bardzo dobrze odciśnij szpinak.
3. Fetę pokrój w drobną kostkę i wymieszaj z ciepłą mieszanką. Teraz pozwól mieszaninie całkowicie ostygnąć. Rozgrzej piekarnik do 180°.
4. Rozwałkuj ciasto i pokrój na 8 równych kwadratów. Blachę wyłóż papierem do pieczenia i ułóż na niej kwadraty. Roztrzep jajko i posmaruj nim brzegi kwadratów.
5. Połóż łyżkę schłodzonego nadzienia na każdy kwadrat i złóż od rogu do rogu, tworząc trójkąt. Dobrze dociśnij brzegi, możesz też użyć widelca.
6. Posmaruj trójkąty jajkiem, posyp sezamem i piecz w piekarniku przez około 20 minut.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt	Mała cebula
150 g	Mrożony szpinak
150 g	Czosnek Niedźwiedzi świeży
150 g	Feta
2 szt	Ciasto filo
1 szt	Duże jajo
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżka	Zioła Greckie mieszanka przypraw
1 łyżka	Masło