



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 jajko
1 młynek	♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżka	♦ Ziola Greckie mieszanka przypraw
1 łyżka	Masło

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 odcisnij 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 docisnij brzegi, możesz też użyć widelca.
- 6 Posmaruj trójkąty jajkiem, posyp sezamem i piecz w piekarniku przez około 20 minut.

