

Спанакопита

50—60 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите лук, разрежьте пополам и мелко нашинкуйте. Промойте шпинат, просушите. Крупно нарежьте шпинат и раздавите чеснок. Разогрейте на сковороде сливочное масло и обжаривайте в нем лук до полупрозрачности.
2. Добавьте к луку шпинат, чеснок, французские травы, перец и соль. Варите около 1-2 минут, регулярно помешивая. Затем дайте немного остыть и хорошо отожмите, чтобы шпинат не выделял воду позже.
3. Нарежьте фету небольшими кубиками и добавьте в овощную смесь. Теперь дайте смеси остыть полностью. Разогрейте духовку до 180°C.
4. Раскатайте тесто и разрежьте на 8 равных квадратов. Застелите противень пергаментной бумагой и поместите на него квадраты. Яйцо взбейте и смажьте им края квадратиков.
5. Разделите по столовой ложке остывшей начинки между каждым квадратом и сверните их треугольниками. Хорошо прижмите края.
6. Смажьте треугольники яйцом, посыпьте кунжутом и запекайте в духовке около 20 минут.
   Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

1 шт.	Лук
150 г	Листья шпината
3 зубчика	Чеснок
150 г	Сыр Фета
2 рулета	Тесто фило
1 шт.	Яйцо
Щепотка	4 перца
Щепотка	Соль морская
1 ст. л.	Приправа Французские травы
1 ст . л.	Сливочное масло