



СПАНАКОПИТА ИЛИ ПРОСТО ПИРОГ СО ШПИНАТОМ И БРЫНЗОЙ

Всем так понравился видео-рецепт греческого пирога **Portokalopita**, что я решила продолжить исследования греческой кухни и открыла для себя практически его брата-близнеца - Spanakopita.

Спанакопита - это греческий пирог из слоенного теста или теста "фило", шпината и феты. Я, как обычно, упростила, адаптировала и делюсь!

Понадобится:

- упаковка теста "фило"
- шпинат - 3-4 пучка
- лук-порей - средняя часть стебля
- соленая брынза - 200 граммов
- яйца - 4 штуки
- сливки - 200 граммов
- чеснок - 2 зубчика
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

Тесто заранее разморозь в холодильнике.
Шпинат промой, обсуши и срежь грубые стебли. Лук-порей нарежь полукольцами и обжарь на сливочном масле. В сковороду к луку отправь шпинат, помешивая дождись, когда он обмякнет, влей половину сливок, накрой крышкой и убавь огонь! Добавь чеснок. Туши 4-5 минут.

Тесто извлеки из упаковки и порежь или порви на мелкие лепесточки.

Выложи тесто в форму для запекания. Брынзу порежь кубиками и перемешай с тестом. Яйца разбей в отдельную емкость и перемешай. Добавь яйца к тесту вместе с готовым шпинатом. Залей все оставшимися сливками и тщательно перемешай так, чтобы не осталось сухих лепестков теста.

Запекай в разогретой до 180 градусов духовке 50 минут.

sifood.com.ua - Спанакопита или просто пирог со шпинатом и брынзой