"КЛУБНИКОПИТА"

Клубникопита – это шуточное название! Бывает спанакопита (спана – шпинат) – греческий пирог со шпинатом, бывает потрокалопита (портокало – апелисин) – греческий апельсиновый пирог. А тут я просто сделала из клубники по тому же рецепту… Получилась Клибникопита!

Понадобится:

замороженное тесто «фило» - 400 граммов
яйца – 5 штук
сметана – 200 граммов
сахар – 200 граммов
оливковое (или подсолнечное) масло – 200 граммов

разрыхлитель – чайная ложка
клубника – 500 граммов

Приготовление:

Разморозь тесто «фило» при комнатной температуре.

Примерно половину клубники отложи, вторую половину с помощью блендера смешай со сметаной сахаром. Добавь сметану, подсолнечное масло, разрыхлитель и тщательно перемешай.

Форму для запекания смажь небольшим количеством масла, устели пергаментом и пергамент тоже смажь маслом.
Тесто фило порви или порежь на мелкие кусочки и высыпь в форму для запекания.
Залей тесло жидкой смесью. Лопаткой хорошо расправь тесто, чтобы жидкая смесь распределилась по всей форме.

Оставшуюся клубнику порежь пополам и выложи поверх теста немного утапливая каждую дольку.
Запекай в заранее разогретой до 180 градусов духовке около 50 минут.

sifood.com.ua - "Клубникопита"