
Szpinak zapiekany w cieście

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1998 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

1 kg szpinaku,

300 g sera owczego lub białego,

500 g ciasta fyllo (przepis w "ogolne"),

3 duże cebule,

1 gałązka koperku,

375 ml oleju,

375 ml zgrzewanego mleka niesłodzonego,

2 jaja,

sol, pieprz, gałka muszkatołowa.

1. Szpinak dokładnie wypłukać, usunąć korzenie, twarde części, drobno posiekać.

Posolic, odstawić na kilkanaście minut. Cebule i koperek posiekać.

2. Ciasto fyllo rozwałkować i przykryć ściereczką, by nie obeschło.

3. Ze szpinaku dokładnie wycisnąć wodę, dodać cebule, koperek i rozdrobniony ser, wlać mleko, rozbełtane jaja i połowę oleju, posypać pieprzem i gałką muszkatołową. Całość starannie wymieszać.

4. Naczynie do zapiekania wysmarować wewnątrz olejem, dno i ścianki wyłożyć ciastem, ciasto posmarować olejem, napełnić farszem, nakryć resztą ciasta.

Wierzch posmarować olejem.

5. Wstawić do nagrzanego piekarnika, zapiekać 1 godz. Podawać gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 82.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)