
Szpinak zapiekany w ciescie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1970 razy.

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

1 kg szpinaku,

300 g sera owczego lub bialego,

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

3 duze cebule,

1 galazka koperku,

375 ml oleju,

375 ml zgeszczonego mleka nieslodzonego,

2 jaja,

sol, pieprz, galka muszkatolowa.

1. Szpinak dokladnie wyplukac, usunac korzenie, twarde czesci, drobno posiekac.

Posolic, odstawic na kilkanascie minut. Cebule i koperek posiekac.

2. Ciasto fyllo rozwalkowac i przykryc sciereczka, by nie obeschlo.

3. Ze szpinaku dokladnie wycisnac wode, dodac cebule, koperek i rozdrobniony ser, wlac mleko, rozbeltane jaja i polowe oleju, posypac pieprzem i galka muszkatolowa. Calosc starannie wymieszac.

4. Naczynie do zapiekania wysmarowac wewnatrz olejem, dno i scianki wylozyc ciastem, ciasto posmarowac olejem, napelnic farszem, nakryc reszta ciasta.

Wierzch posmarowac olejem.

5. Wstawic do nagrzanego piekarnika, zapiekac 1 godz. Podawac gorace.

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

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