Borek - paszteciki ze szpinakiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3465 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

Ciasto Fila:

500 g maki,

1 lyzeczka proszku do pieczenia,

1 lyzka oleju,

woda,

Farsz ze szpinaku:

1 kg szpinaku,

300 g zoltego sera,

60 g tlustego bialego sera,

2 jajka,

sok cytrynowy,

1/2 lyzeczki galki muszkatolowej,

oliwa lub roztopione maslo,

sol, pieprz.

1. Make i proszek przesypac do miski. Powoli, mieszajac, dolewac olej, a nastepnie stopniowo wlewac wode, az uformuje sie twarde ciasto. Ciasto wyrabiac

ok. 15 min. Zakryc i odstawic na 2 godz.

2. Podzielic ciasto na kulki wielkosci orzecha wloskiego. Kazda rozwalkowac na

cieniutki placek. Z plackow wykroic prostokaty 30 x 12 cm.

3. Zwinac razem prostokaty z ciasta w rulon. Polozyc na stole. Ustawic 2 miski

po przeciwnych koncach rulonu i zawiesic na nich wilgotna scierke, tak aby

zakryla ciasto, nie dotykajac go. Wyjmowac po jednej porcji.

4. Przebrany i oplukany szpinak posypac sola, zakryc i gotowac na malym ogniu.

Odcisnac nadmiar wody, zwiekszyc ogien, aby dodatkowo szpinak wysuszyc.

5. Zolty ser zetrzec, a bialy ser rozgniesc widelcem i polaczyc z zoltym. Szpinak pokroic, dobrze wymieszac z serami, jajkami, sokiem cytrynowym, sola,

pieprzem i galka muszkatolowa.

6. Piec podgrzac do temperatury 190żC. Posmarowac jeden prostokat z ciasta oliwa, zakryc nastepnym. Na kazda porcje nakladac waski pasek farszu szerokosci

1 cm (ok. jednej lyzeczki) wzdluz dluzszego boku prostokata. Zawijac borek

tak jak rolade, uprzednio zalozywszy do srodka po 1 cm z obydwu koncow. Paszteciki ukladac ciasno na

brytfannie posmarowanej oliwa. Gore i boki pasztecikow posmarowac oliwa i piec na ciemnozloty kolor przez 30 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 24.

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