
Borek - paszteciki ze szpinakiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3275 razy.

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

Ciasto Fila:

500 g maki,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

1 łyżka oleju,

woda,

Farsz ze szpinaku:

1 kg szpinaku,

300 g żółtego sera,

60 g tłustego białego sera,

2 jajka,

sok cytrynowy,

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej,

oliwa lub roztopione masło,

sol, pieprz.

1. Maki i proszek przesypać do miski. Powoli, mieszając, dolewać olej, a następnie stopniowo wlewać wodę, aż uformuje się twarde ciasto. Ciasto wyrabiać

ok. 15 min. Zakryć i odstawić na 2 godz.

2. Podzielić ciasto na kulki wielkości orzecha włoskiego. Każdą rozwałkować na cieniutki placek. Z placek wykroić prostokąty 30 x 12 cm.

3. Zwinąć razem prostokąty z ciasta w rulon. Położyć na stole. Ustawić 2 miski po przeciwnych końcach rulonu i zawiesić na nich wilgotną ścierekę, tak aby zakryła ciasto, nie dotykając go. Wyjmować po jednej porcji.

4. Przebrany i oplukany szpinak posypać solą, zakryć i gotować na małym ogniu.

Odcisnąć nadmiar wody, zwiększyć ogień, aby dodatkowo szpinak wysuszyć.

5. Żółte ser zetrzeć, a białe ser rozgnieść widelcem i połączyć z żółtym. Szpinak pokroić, dobrze wymieszać z serami, jajkami, sokiem cytrynowym, solą,

pieprzem i gałką muszkatołową.

6. Piec podgrzać do temperatury 190°C. Posmarować jeden prostokąt z ciasta oliwą, zakryć następnym. Na każdą porcję nakładać wąski pasek farszu szerokości

1 cm (ok. jednej łyżeczki) wzdłuż dłuższego boku prostokąta. Zawijać borek

tak jak roladę, uprzednio założywszy do środka po 1 cm z obydwu końców. Paszteciki układać 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)