


Spanakopita grecki szpinak i feta

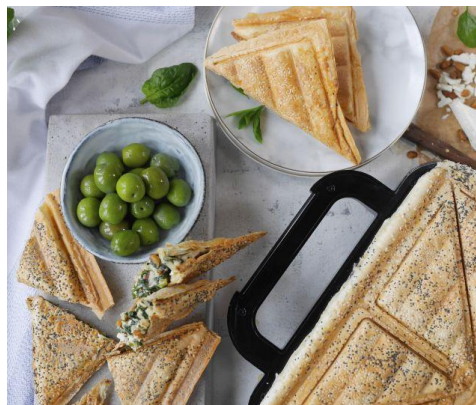
Popularne greckie danie w postaci ciasta filo nadziewanego szpinakiem z greckim serem feta

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 cebula, drobno posiekana
- 4 cebule dymki, drobno pokrojone
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 200 g szpinaku
- ¼ startej gałki muskatołowej
- 100 g pokrojonego sera feta
- 1 jajko
- 50 g prażonych orzeszków piniowych
- 1 pudełko schłodzonego ciasta filo
- 50 g roztopionego masła
-



Wykonanie:

Aby zrobić nadzienie, delikatnie podduś oba rodzaje cebuli i czosnek na niewielkiej ilości masła lub oliwy z oliwek do miękkości, około 10 minut.

Dodaj szpinak, startą gałkę muskatołową oraz trochę soli i pieprzu.

Umyć szpinak i przełożyć do miski, wyciskając nadmiar płynu. Dodaj pokruszoną fetę, jajko i orzeszki pinii i dobrze wymieszaj do połączenia składników.

Wyjmij wkłady do kanapek z opiekacza do kanapek. Odwiń ciasto filo i rozwiń arkusze. Umieść wkład na 3 płaskich arkuszach filo i odkrój niepotrzebne kawałki. Posmaruj masłem na każdym arkuszu filo, a następnie połóż kolejny arkusz. Posmaruj wierzchnią warstwę roztopionym masłem. Powtórz ponownie, aby uzyskać 2 zestawy filo składające się z 3 płatów ciasta. Włącz opiekacz do kanapek i pozwól mu się rozgrzać. Połóż zestaw ciasta filo na gorących płytach stroną posmarowaną masłem do dołu. Na filo nałóż trochę szpinaku, nie za dużo, ponieważ kanapka nie będzie się prawidłowo piekła. Ułóż kolejny zestaw filo na wierzchu posmarowaną masłem stroną do góry. Zamknij pokrywę i piecz przez około 6-7 minut, aż tosty zarumienią się. Wyłącz opiekacz do kanapek i ostrożnie wyjmij tosty.