



Спанакопита

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 45 Mins
Время 10 Mins
простоя
Время 25 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombairSteamer V2000 с 2021
года

хрустящий штрудель из шпината

Начинка

1 головка репчатого лука
2 зубчика чеснока
500 г листьев шпината
оливковое масло для
припускания
1 пучок петрушки
1 пучок укропа
1 лимон, немного тертой цедры и сока
1 ч. л. соли
немного перца
немного кайенского перца
немного мускатного ореха
2 яйца
1 ст. л. кукурузного
крахмала
300 г сыра фета, раскрошенного

Формование

8 листов теста для штруделя
60 г сливочного масла, растопленного





Начинка

Лук и чеснок измельчить. Шпинат вымыть, хорошо просушить и крупно нарезать. Нарезать петрушку и укроп.

Обжарить лук и чеснок в небольшом количестве оливкового масла на большой сковороде на среднем огне до прозрачности. Добавить шпинат, накрыть крышкой и обжаривать до тех пор, пока он не осядет. Добавить зелень.

Шпинат как следует отжать и приправить всеми специями, включая мускатный орех. Смешать в миске яйца и кукурузный крахмал. Добавить вместе с сыром фета к шпинату и перемешать.

Формование

Выстелить дно разъемной формы для выпечки бумагой для выпечки. Смазать края разъемной формы для выпечки небольшим количеством жидкого сливочного масла. Смазать лист теста для штруделя сливочным маслом и положить в разъемную форму для выпечки смазанной стороной вверх. Оставить излишки теста свисать над краями разъемной формы для выпечки. Осторожно прижать тесто к дну и краям. Немного повернуть форму и повторять процесс, пока не будут израсходованы все листы теста. Снова плотно прижать тесто к дну и краям формы и проколоть вилкой.

Выложить в форму начинку. Уложить свисающие листы теста внутрь и слегка примять. Смазать края теста оставшимся сливочным маслом.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 210 °C, установив программу PizzaPlus

Выпекать спанакопиту на решетке на среднем уровне в течение 25 минут.

Вынуть спанакопиту из разъемной формы и оставить охлаждаться в течение 10 минут.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 210 °C PizzaPlus

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

PizzaPlus 210 °C в течение 25 Mins

Советы

Для этого блюда можно также использовать замороженный шпинат. Предварительно разморозить и отжать.

Аксессуары

Решетка

Разъемная форма для выпечки диаметром 25 см





Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

