Спанакопіта

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Пауза	10 хв
Час готування	25 хв
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

штрудель зі шпинатом з хрусткою скоринкою

Начинка

1 головка цибулі ріпчастої

2 зубчики часнику

500 г листя шпинату

Оливкова олія для бланшування

1 пучок петрушки

1 пучок кропу

1 лимон, трохи цедри та соку

1 ч. л. солі

трохи перцю

трохи каєнського перцю

трохи мускатного горіха

2 яйця

1 ст. л. кукурудзяного крохмалю

300 г сиру фета, розкришеного

Формування

8 листків тіста для штруделю

60 г масла, розтопленого

Начинка

Дрібно наріжте цибулю і часник. Помийте, добре відцідіть і крупно наріжте шпинат. Наріжте петрушку і кріп.

Бланшуйте цибулю і часник до прозорості в невеликій кількості оливкової олії на великій сковороді на середньому вогні. Додайте шпинат і бланшуйте разом під закритою кришкою, доки він не осяде. Додайте зелень.

Добре відцідіть шпинат і приправте усіма спеціями включно з мускатним горіхом. Змішайте в мисці яйця з кукурудзяним крохмалем. Додайте до шпинату разом з сиром фета і перемішайте.

Формування

Дно рознімної форми застеліть папером для випікання. Край рознімної форми змастіть невеликою кількістю розтопленого масла. Корж листкового тіста для штруделю змастіть маслом і покладіть у рознімну форму змащеним боком догори. Залиште решту тіста звисати з рознімної форми. Обережно притисніть корж листкового тіста для штруделю до дна та краю. Злегка поверніть форму. Повторюйте процес, доки не використаєте всі коржі листкового тіста для штруделю. Знову притисніть тісто до дна і краю та зробіть кілька проколів виделкою.

Додайте у форму начинку. Надлишки листкового тіста, що звисають, загорніть всередину і злегка притисніть. Змастіть край тіста рештою масла.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 210 °C у режимі PizzaPlus.

Випікайте спанакопіту на решітці на середньому рівні впродовж 25 хвилин.

Вийміть спанакопіту з рознімної форми й залиште на 10 хвилин настоятися.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 210 °C PizzaPlus

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

PizzaPlus 210 °C протягом 25 хв

Поради

Замість свіжого шпинату можна використовувати заморожений. Попередньо розморозьте і відцідіть його.

Аксесуари

Решітка

Рознімна форма ø25 см

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022