



"КЛУБНИКОПИТА"

Клубникопита – это шуточное название! Бывает спанакопита (спана – шпинат) – греческий пирог со шпинатом, бывает потрокалопита (портокало – апельсин) – греческий апельсиновый пирог. А тут я просто сделала из клубники по тому же рецепту... Получилась Клубникопита!



Понадобится:

- замороженное тесто «фило» - 400 граммов
- яйца – 5 штук
- сметана – 200 граммов
- сахар – 200 граммов
- оливковое (или подсолнечное) масло – 200 граммов

разрыхлитель – чайная ложка
клубника – 500 граммов

Приготовление:

Разморозь тесто «фило» при комнатной температуре.

Примерно половину клубники отложи, вторую половину с помощью блендера смешай со сметаной сахаром. Добавь сметану, подсолнечное масло, разрыхлитель и тщательно перемешай.



Форму для запекания смажь небольшим количеством масла, устели пергаментом и пергамент тоже смажь маслом.

Тесто фило порви или порежь на мелкие кусочки и высыпь в форму для запекания.

Залей тесто жидкой смесью. Лопаткой хорошо расправь тесто, чтобы жидкая смесь распределилась по всей форме.



Оставшуюся клубнику порежь пополам и выложи поверх теста немного утапливая каждую дольку.

Запекай в заранее разогретой до 180 градусов духовке около 50 минут.

