



ПИРОГ СО ШПИНАТОМ ИЗ ТЕСТА ФИЛО

Я обожаю тесто фило за простоту использования! У меня всегда в морозилке лежит две-три упаковки и как только я хочу что-то испечь, а времени и желания возиться с тестом нет - я сразу о нем вспоминаю!

Раньше я его просто нарезала ножницами и заливала начинкой (портокалопита, спанакопита), в этот раз решила выложить листы и «запеленать» начинку тестом!



Понадобится:

- тесто фило - 1 упаковка
- шпинат - 4 пучка
- лук - 1 штука
- лимон - 1 штука
- яйца - 3 штуки
- брынза **ГМЗ** - 300 граммов
- растительное масло - 100 миллилитров

соль и перец по вкусу

Приготовление:

Тесто заранее разморозь в холодильнике. Духовку разогрей до 180 градусов. На сковороде Isook разогрей растительное масло и обжарь крупно порезанный лук.



Шпинат тщательно помой, обсуши и добавь в сковороду к луку. Накрой крышкой и готовь, пока он не уменьшится в размере.

Готовый шпинат посоли.



В большую миску разбей яйца, добавь резаную брынзу и цедру лимона. Посоли и перемешай.
Добавь готовый шпинат.



Форму для запекания застели пергаментом и смажь растительным маслом. Выложи на него несколько листов теста фило и их тоже смажь маслом, посоли и поперчи.



Выложи таким образом все листы теста внахлест и оставляя длинные края, чтобы в итоге закрыть верх пирога полностью. Каждый раз смазывай листы маслом и посыпай специями. В центр пирога вылей смесь яиц, брынзы и шпината и утапливая листы поверх этой смеси, полностью закрой пирог. Запекай 40 минут.



www.sifood.com.ua - Пирог со шпинатом из теста фило