



JERNEJ KITCHEN

PITA S ŠPINAČO IN FETO (SPANAKOPITA)

Pita s špinačo in feto ali Spanakopita je čudovita grška jed narejena z vlečenim testom, špinačo, feta sirom in zelišči. Čudovito zapečena in slastna.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

SPANAKOPITA

- 250 g mlade špinače
- 1 žlička soli, za špinačo
- 2 stroka česna
- 2 mladi čebuli
- 1 žlica sesekljanega peteršilja
- 1 čajna žlička sesekljane mete
- 1 žlica svežega koprca ali 1 žlička suhega koprca
- 1/2 žličke mletega muškarnega oreha
- 200 g fete
- 60 g grškega jogurta
- 2 jajci
- 30 g nastrganega ovčjega sira (ali parmezana)
- 1/2 čajne žličke limonine lupinice
- 300 g svežega vlečenega testa ŽITO
- 3 žlice stopljenega masla
- 1 žlica olivnega olja
- 1 čajna žlička sezama

ŠPINAČA

Špinačo narežemo na večje kose, jo damo v cedilo in posolimo. Premešamo z roko in špinačo rahlo pregnetemo. Postavimo na stran za 5 minut. Nato špinačo zavijemo v kuhinjsko krpo in iztisnemo iz nje odvečno tekočino.

PRIPRAVIMO NADEV

V skledo damo sesekljan česen, sesekljano mlado čebulo, sesekljan peteršilj, sesekljano meto, koprca ter muškarni oreh. V skledo nadrobimo feto in dobro premešamo. Dodamo še grški jogurt, jajci, sir in špinačo. Premešamo in začiniimo z limonino lupinico ter solimo in popramo po okusu. Pečico segrejemo na 210 °C.

SESTAVLJANJE IN PEČENJE

Sveže vlečeno testo vzamemo iz embalaže in ga prerežemo na pol, da dobimo velikost 20 cm x 30 cm. Tudi pekač izberemo v tej velikosti. V skodelici premešamo stopljeno maslo in olje. S čopičem premažemo pekač. Nanj položimo prvo plast vlečenega testa, ki jo premažemo s pripravljeno mešanico masla in olja. Čez položimo drugo plast vlečenega testa, ki jo premažemo s pripravljeno mešanico masla in olja. Ta postopek ponavljamo, da dobimo pet plasti testa. Dodamo špinačni nadev, ki ga enakomerno razporedimo čez testo. Čez nadev položimo naslednjo plast vlečenega testa, ki ga zopet premažemo in nadaljujemo postopek, da dobimo pet plasti. Zadnjo plast vlečenega testa premažemo in posujemo s sezamom. Razrežemo na osem enakih kosov in postavimo v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 25 - 30 minut pri 210 °C. Ko je pita pečena, jo pustimo, da se ohladi na sobno temperaturo, nato postrežemo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

rezalna deska

kuhinjski nož

cedilo

pekač 20 cm x 30 cm