



Borek szpinakowy z chlebem yufka

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka - 500 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 200 mililitrów
- drożdże - 40 gramów
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 0.5 łyżeczek

farsz

- średnia czerwona cebula - 1 sztuka
- ser feta - 100 gramów
- olej słonecznikowy - 1 łyżka
- mała ostra papryczka - 1 kilogram
- świeży szpinak - 600 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Mleko lekko podgrzej w rondelku – rozpuść w nim drożdże, dodaj cukier i sól. Mąkę przesyp do miski, dodaj dwa jaja i powoli wlewaj mleko.
2. Ręką staraj się rozmieszać całość, po czym staraj się jak najbardziej napowietrzyć ciasto mieszając je owalnym ruchem. Nakryj ściereczką, pozostaw w ciepłym miejscu na około 40 minut, aż wyrośnie.
3. Farsz: Cebulę, ostrą paprykę i czosnek pokrój w drobną kostkę, podsmaż na oliwie, dodaj szpinak.
4. Całość odstaw do ostudzenia.
5. Dodaj jajko, wszystko razem wymieszaj.
6. Wyrośnięte ciasto przełóż na stolnicę, rozwałkuj - jeśli ciasto jest za luźne można dodać jeszcze mąki.
7. Z ciasta wytnij kwadraty 10 x 10 centymetrów, w środek włóż trochę szpinaku. Kwadrat złoż rogami do siebie, skręcając je z sobą.
8. Tak przygotowanego „pieroga” odstaw na 10 minut w ciepłe miejsce.
9. Całość piecz w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni przez około 20- 30 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl