



Grecki przysmak

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ciasto filo - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- szpinak mrożony - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ser feta - 150 gramów
- orzechy włoskie - 2 łyżki
- garść czarnych oliwek
- jajko - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- margaryna - 0.5 łyżek
- oliwa - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Naczynie żaroodporne posmaruj margaryną. Spód naczynia wyłóż kilkoma warstwami ciasta, następnie posmaruj rozkłóconym jajkiem i zapiecz chwilę w piekarniku w temperaturze 200 st. C przez 3-4 minuty.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na oliwie. Dodaj szpinak. Całość dopraw pokruszoną Mini kostką Knorr i pieprzem. Na koniec dodaj pokruszony ser, orzeszki, oliwki i całość wymieszaj.
3. Gotowy farsz przełóż do naczynia żaroodpornego z zapieczonym spodem, a następnie wierzch przykryj pozostałymi arkuszami ciasta.
4. Wierzch ciasta posmaruj jajkiem, naczynie wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i zapiekaj 25 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.

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