



Zapiekanka z fetą

przepisy.pl

 0 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pieprz
- sól
- ser feta - 200 gramów
- jajka - 3 sztuki
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- masło - 100 gramów
- posiekany koperek - 2 łyżki
- ciasto filo - 225 gramów
- świeży szpinak - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. W rondlu rozgrzej oliwę, wrzuć posiekaną cebulę. Smaż na małym ogniu przez 5 minut.
2. Dodaj opłukany szpinak i przyprawy.
3. Duś bez przykrycia około 5 minut.
4. Po ostygnięciu masy, dodaj pietruszkę i koperek. Następnie dodaj jajka, rozkruszony ser feta. Dopraw do smaku.
5. Masłem wysmaruj naczynie żaroodporne.
6. Dno i brzegi naczynia wyłóż ciasto, nałóż farsz i przykryj ciastem.
7. Piecz 40 minut w temperaturze 190 stopni.

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