



Grécky špenátový koláč Spanakopita

Na prípravu cesta filo budete potrebovať:

130 g hladkej múky, 1 a ½ lyžice olivového oleja BORGES, štipku soli, štipku cukru, 65 ml vlažnej vody

Na prípravu náplne budete potrebovať:

400 g špenátu, 210 g fety, 150 g ricotta, 1 vajce, hrst' mäty, 1 vrchovatú lyžicu kôpru, biele korenie, 1 lyžičku soli, 150 až 200 ml olivového oleja na záver

Pripravte si náplň. Špenát a mäta dobre premyte, osušte a na drobno rozmixujte. V čistej mise vareškou rozotrite fetu, pridajte ricottu, špenát s mäťou, kôpor, vajce, korenie, soľ a všetko riadne premiešajte. Náplň odložte do chladničky a pripravte cesto.

Do čistej misy navážte všetky suroviny. Múku, olivový olej, soľ, cukor, vodu a premiešajte. Mieste v rukách 10 minút, múku pridajte podľa potreby, cesto musí byť vlhké a trochu lepkavé. Po vymiesení nechajte 10 minút odpočívať.

Cesto rozdeľte na tri rovnaké diely, ja som si ich odvážila, aby boli po vyvaľkaní rovnako veľké. Pracovnú plochu posypte hrubou vrstvou múky, položte prvý diel cesta, zasypte riadnou porciou múky a položte na ďalšie cesto. Opäť pomúčte a položte tretie cesto. Múka je v tomto prípade veľmi dôležitá, aby sa vám cestá nezlepili dohromady. Vaľkajte tri cestá naraz do oválneho tvaru a priebežne sypte múkou. Cesto musí byť úplne tenké, až priesvitné.

Cestá rozdeľte, zalejte olivovým olejom a na všetky tri po dĺžke naneste pás náplne. Náplň cestom obaľte a zrolujte. Okrúhly tortový plech s priemerom 22 cm potrite olivovým olejom a naplnené cesto zatáčajte do slimáčika. To isté zopakujte aj so zvyšnými dvoma cestami, jeden na druhý napájajte. Pracujte opatrne, cesto bude veľmi krehké. Na záver zalejte asi 150 – 200 ml olivovým olejom a pečte v teplovzdušnej rúre pri teplote 200 stupňov asi 20 – 25 minút. Spanakopita musí byť na povrchu zlatistá.