



SPENÓTOS- FETASAJTOS PITE

JAMIE OLIVER RECEPT

HOZZÁVALÓK:

100g fenyőmag,
5 tojás,
400g spenót
(ha nincs friss spenót,
leveles fagyasztottat),
1 zacskó réteslap,
300g fetasajt,
50g cheddar sajt,
szerecsendió, só, bors,
oregánó,
diónyi vaj,
Cayenne bors

ELKÉSZÍTÉS:

Pirítsd meg a fenyőmagot egy serpenyőben, közben a tojást, fetasajtot, pici sóval, borssal, oregánóval keverd össze. Ha megpirult a fenyőmag, vedd le a tűzről és keverd a tojásos masszához.

A serpenyőbe halmozd bele a spenótot, önts rá egy kis olíva olajat és egy kis vaját, kevergesd nehogy leégjen.

Majd ezt is keverd bele a tojásos masszába és keverd hozzá egy kis őrölt szerecsendiót (kb fél kiskanál)

A réteslapokat terítsd ki egy sütőpapírra, laponként olajozd, sózd, borsozd, és szórj rá egy kis Cayenne borsot is. A sütőlappal együtt emeld át a réteslapot a serpenyőbe, úgy hogy lelógjon a széle. Szedd bele a spenótos masszát, majd hajtogasd fel a réteslap széléit.

A tetejére reszelj cheddar sajtot. Először a tűzhelyen picit pirítsd alá a masszának (pár perc elég, hogy az alja megpiruljon), és aztán előmelegített sütőbe told be a serpenyőt 18-20 percre, amíg aranybarna nem lesz a teteje.

JÓ ÉTVÁGYAT HOZZÁ!