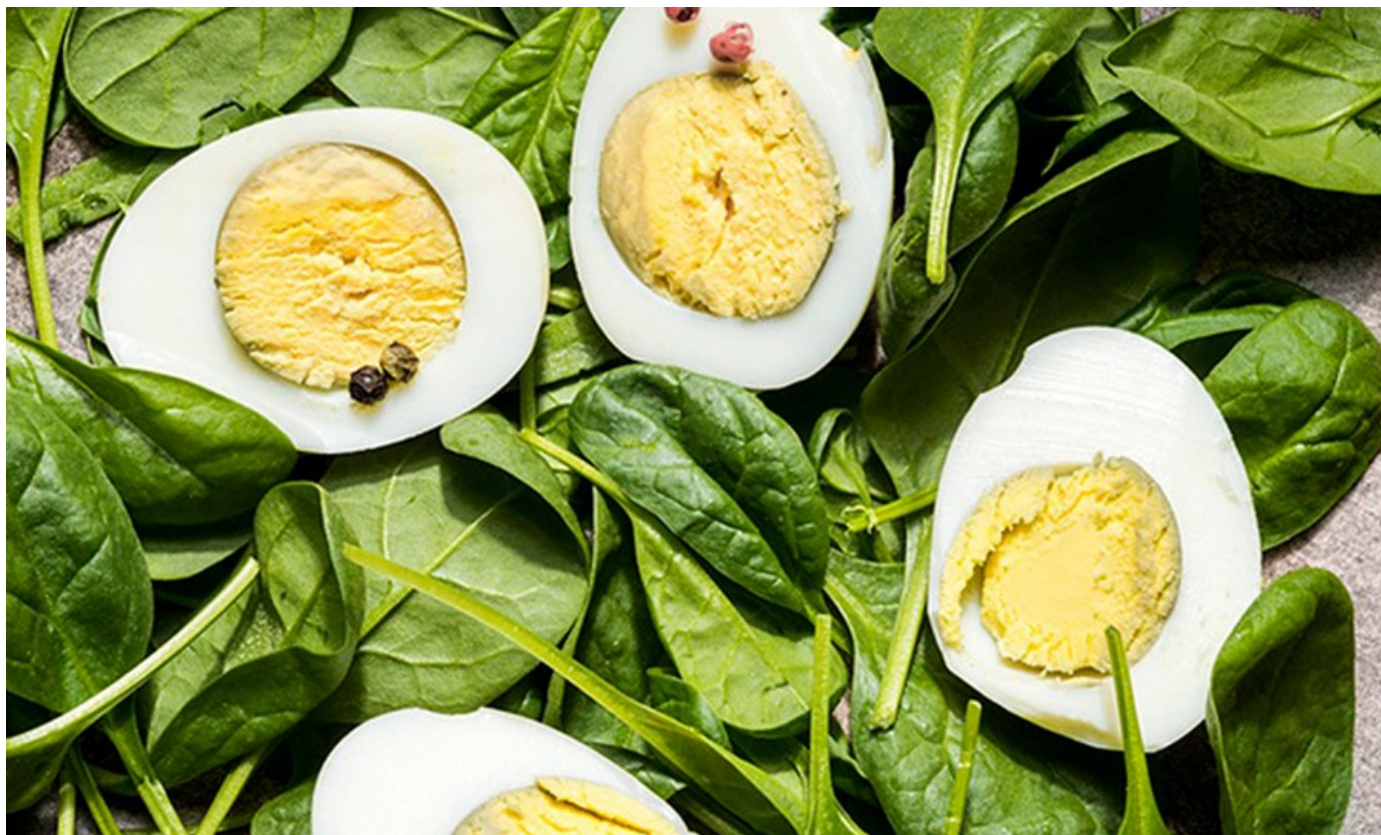


Авго- Спанаки



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: простой
- 🍳 Способ: сырой рецепт
- 📅 Сезон: круглый год
- ✂️ Назначение: горячая закуска

Ингредиенты

- Вареные яйца
- Свежие листья Шпината
- Красный лук
- Сливочное масло
- Фета
- Греческая Пита

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1. Разогреть на сковороде подсолнечное масло, тщательно вымыть шпинат и поджарить на горячем масле. Как только шпинат станет мягким и потемнеет, снять из сковородки и отложить в сторону. Поджарить на масле красный лук, остудить и добавить к шпинату. Вареные яйца отрезать кольцами.

Шаг 2. Разогреть питу в духовке, снять и намазать изнутри сливочным маслом, положить внутрь раскрошенную Фету, шпинат с луком и вареные яйца.

Приятного аппетита или Кали сас Орекси!