

Тиропитакия, спанакопитакия (пирожки со шпинатом или сыром)



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** горячая закуска

Ингредиенты

Для начинки

- 200 г брынзы
- 200 г тертого сыра твердых сортов
- 1 взбитое яйцо
- ½ пучка мелко нарезанной петрушки
- перец

Для начинки из шпината:

- 250 г бланшированного и нарезанного шпината
- 250 г тертого сыра твердых сортов
- перец и укроп по желанию
- Все вышеперечисленные ингредиенты перемешать.

Для теста

- 500 г муки
- 5 столовых ложек оливкового масла
- 1 чайная ложка дрожжей
- соль.

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Замесить тесто, раскатать его и нарезать на квадратики. Перемешать яйцо, сыр, укроп и немного перца. Чайной ложкой заполнить равномерно каждый квадратик начинкой. Сложить квадратики по диагонали в виде треугольников, хорошо закрепить углы. Выпекать 30 минут в духовке, при температуре 180 о С

 Источник: iLoveGreece.ru