



Бёрек с соусом

Soslu Börek



3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)

Для начинки:

750 гр. шпината

1 луковица

5-6 ст.л. растит. масла

1 ч.л. черного перца

1 ч.л. соли

Для соуса:

1,5 стакана холодного молока

1,5 с.л. слив. масла

1,5 ст.л. муки

0,5 ч.л. соли

Сверху:

1 стакан тертого на терке сыра

Шпинат помыть, дать стечь, мелко порезать. Лук мелко порезать.

Пассировать лук в растит. масле до золотистого цвета, добавить шпинат, готовить на сильном огне, посолить, поперчить.

Муку пассировать в слив. масле несколько минут, добавить холодное молоко и соль, варить пока загустеет.

юфку положить друг на друга, порезать так (+), получится 12 треугольников.

На широкую сторону положить начинку из шпината, свернуть рулетом, затем скрутить вокруг себя чтобы получилась розочка.

Положить бёrekи на противень смазанный маслом, на каждый положить по 1 ст.л. соуса, поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.

Достать из духовки, посыпать сыром и снова в духовку на несколько минут, чтобы расплавился сыр.

Подавать горячими.

Чтобы шпинат при тушении не дал сок, тушить лучше на сильном огне.