



Пирожки со Шпинатом

Ispanaklı Poğaça



Для теста:

2 яйца
1 стакан не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
10гр.соды
1 чайн.ложка соли
Мука
Для начинки:
1 пучёк шпината
1 репч.лук
4 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка соли

Одно яйцо и яичный белок, йогурт, масло перемешать, по немногу добавить муку, соду и замесить тесто средней твёрдости(тесто не должно прилепать к рукам).

Дать настояться 1час.

В это время приготовить начинку: Шпинат помыть, воду слить.

Лук мелко порезать. В кастрюлю налить 4стол.ложки раст.масла, положить порезанный шпинат, соль, лук. Потушить не добавляя воды, остудить.

Тесто разделить на кусочки с грец.орех, сформировать лепёшки размером меньше чайн.тарелки. В середину положить 1чайн.ложку начинки и скрепить по центру.

Обмазать яичным желтком, разложить на смазанный маслом противень. Запекать до розового оттенка, при температуре 180.

Шпинатом можно начинять любые пироги. Так как шпинат не нужно жарить или варить, в нём сохраняются все витамины.