Завернутый Пирог со Шпинатом

Ispanaklı Sarma Börek

Пол стакана молока
Пол стакана не сладкого йогурта
1 яйцо
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка уксуса
1 чайн.ложка соли
Мука
Для начинки :
Пол килограмма шпината
1 репч.лук
3 стол.ложки раст.масла
Маленький кусочек брынзы
1 яичн.белок
Обмазать :
8 стол.ложек раст.масла
Для верха:
1 яичн.желток

Шпинат помыть, порезать и положить в кастрюлю. Добавить мелко рубленный лук и налить раст.масло. Закрыть крышкой и тушить на медленном огне 30 минут.
Молоко, йогурт, раст.масло, уксус, соль и яйцо хорошо перемешать.
Понемногу добавляя муку, замесить не твёрдое тесто. С верху накрыть полотенцем и дать расстояться 30 минут.
Остывшую начинку смешать с яичн.белком и с натёртой брюнзой.
Тесто разделить на 4 части, раскатать в тонкие лепёшки.
На одну лепёшку полить 2 стол.ложки раст.масла, затем разложить 4-ую часть начинки. Вторую лепёшку положить на первую.
С верху полить 2 стол.ложки раст.масла, разложить 4—ую часть начинки и завернуть в рулет.
Так же приготовить рулет из остальных двух лепёшек. Два рулета положить на смазанный маслом противень.
Обмазать яичн.желтком, с верху сделать надрезы и поставить в заранее разогретую духовку.
Запекать до золотистой корочки, при температуре 190. Остудить и порезать на кусочки по надрезам.
Подавать тёплым.

Пирог можно приготовить с другой зеленью.

© ml.md (русский) рецепт #: 858 | название рецепта: Завернутый Пирог со Шпинатом | история: 23.04.2024 - 20:49