

Traškus varškės

ir špinatų pyragas



Ingredientai:

Įdarui:

400 g. DVARO varškės

400 g. šviežių špinatų

2 kiaušinių

1 didelio svogūno

3 skiltelių česnako

100 g. fetos sūrio

Šviežių krapų

Šviežių petražolių

Šviežių svogūnų laiškų

1 citrinos

Druskos

Pipirų

Tešlai:

50 g. DVARO sviesto

450 g. šaldytos Filo

tešlos

GAMYBA:

Įkaitinkite orkaitę iki 170 laipsnių temperatūros.

Filo tešlą prieš gamybą palaikykite 2 valandas kambario temperatūroje.

Įdaras:

Supjaustytą svogūną pakepinkite keptuvėje iki kol taps skaidrus, tuomet sudėkite susmulkintą česnaką ir dar pakepinkite 1 minutę. Sudėkite nusausintus špinatus ir kepkite, kol jie sukris ir išgarins drėgmę.

Atvėsintą špinatų ir svogūnų masę dideliame inde sumaišykite su varške, fetos sūriu, kiaušiniiais, visais žalumynais, druska ir pipirais, įspauskite šiek tiek citrinos sulčių.

Tešla:

Išlydykite sviestą ir ištepkite juo kepimo formą. Dėkite po vieną Filo tešlos lakštą į formą ir dar kartą pertepkite sviestu. Kartokite procesą, kol liks pusė lakštų – juos pasilikite pyrago paviršiu. Sudėkite įdarą ir vis pertepdami sviestu po vieną lakštą užklokite viską Filo tešla. Viską papuošti galite likusiai plėšytai tešlos gabaliukais. Kepkite 170 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 1 valandą.