



## F?szerepben a spenót: Spenótos-túrós pite

2011 március 28. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

értékelve

Mérték

Még nincs

Tavaszcsalogatás tavaszi ízekkel! Spenótos-túrós pitével. Omlós tésztakehelyben krémes töltelék, tetején ropogósra sült sonkával, hozzá egy pohár könnyű fehérbor...

Hozzávalók

A pítetésztához:

- 20 dkg liszt
- 10 dkg fagyos vaj/margarin
- 1 tojás sárgája
- 3-5 ek. hideg víz
- só, bors

A töltelékhez:

- 50 dkg friss spenót
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 ek. olaj
- 25 dkg túró
- 2 dl tejszín
- 2 tojás
- só, bors
- 2 tk. szárított medvehagyma (friss növény híján!)
- 4 szelet sonka a tetejére (opcionális)



A lisztet elmorzsoljuk a hideg vajjal/margarinnal, a tojássárgájával, sóval, borssal, és 3-5 ek. jéghideg vízzel szaporán tésztává gyúrjuk. A h?t?be tesszük legalább fél órára.

Tipp és trükk a piteforma kibéleléséhez, szerintem nagyon praktikus. A formát kikenjük margarinnal. Az omlós tésztából hengert sodrunk, kis karikákra vágjuk, s a karikákkal puzzle módjára kirakosgatjuk a süt?edényt. A karikákat aztán az ujjainkkal egymáshoz nyomkodjuk, hogy mindenhol egyenletes legyen a tészta réteg. Se sodrófa, se nyújtólap nem kell, villámgyors módszer koszolás nélkül :-)

Míg a tészta pihen, elkészítjük a töltelékét. A spenótot megmossuk, szárát lecsípjük, csíkokra vágjuk. 2 ek. olajon néhány perc alatt megpároljuk, éppen csak míg összeesik (nagyon összeesik!). Hozzáadjuk a fokhagymát. A túrót és a tejszínt simára keverjük, f?szerekkel ízesítjük, beleütjük az egész tojásokat, és hozzáadjuk a langyosra h?lt fokhagymás spenótot.

A tésztát a fent vázolt módon piteformába nyomkodjuk, villával megszurkáljuk, és 15 percig halvány szín?re el?sütjük. A süt?b?l kivéve azon forrón megkenjük a tésztából kimaradt tojásfehérjével. A tojásfehérje bevonatot képez a forró tésztán, így a töltelék nem fogja eláztatni az omlós tésztánkat!

Belekanalazzuk a spenótos-túrós rakományt, tetejére csíkokra vágott sonkát kócosíthatunk, majd visszadugjuk a süt?be kb. 25 percre. Langyosra h?tve fogyasszuk.

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



**Ajánló**