

СЛОЙКИ СО ШПИНАТОМ И ФЕТОЙ

Ингредиенты:

слоеное тесто, яйцо, шпинат, фета.

🕒 35 минут

🍳 218 ккал; БЖУ 9/14/14 (на 100 г)

🍽️ 580 г (все блюдо)

❄️ Предварительно разморозьте тесто



Разогрейте духовку до 200 °С. Шпинат отожмите от лишней жидкости. Фету покрошите и смешайте со шпинатом и 1 яйцом. Поперчите и посолите по вкусу.



Пласт теста обрежьте с вертикального края на 4 см – эта полоска теста не понадобится. Оставшийся пласт разделите на 2 одинаковых части. Сформируйте слойки – тесто переложите на противень, застеленный пергаментом, проколите вилкой поверхность теста и сделайте небольшой бортик. Выложите начинку, оставляя в середине место для яйца.



Запекайте слойки с начинкой при температуре 200 °С 13-15 минут. Затем достаньте слойки из духовки, разбейте в середину яйцо, не повреждая желток, и запекайте при 200 °С еще 3-5 минут. Подавайте слойки горячими.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу