



Pinaatti-fetapiirakka

Aineet: 125 g voita tai margariinia
3 dl vehnäjauhoja
riippaus suolaa
3 rkl kylmää vettä
2 rasiaa pakastettua pinaattia
(tai 800 g tuoretta pinaattia)
1 iso sipuli
2 valkosipulin kynttä
1 rkl oliiviöljyä
200 g fetaa
4 munaa
1 tlk tomaattimurskaa
1 rkl kreetalaista yrttiseosta
mustapippuria
suolaa

Valmistus: Valmista ensin pohjataikina. Nypi jauhot, suola ja rasva ryynimäiseksi seokseksi. Lisää kylmä vesi ja sekoita taikina nopeasti tasaiseksi. Painele vuolan pohjalle ja reunoille. Anna pohjan levätä jääkaapissa, kun valmistat täytteen.

Jos käytät tuoretta pinaattia, höyrytä sitä vähässä vedessä viisi minuuttia, puserra kuivaksi ja hienonna veitsellä.

Jos käytät pakastepinaattia, sulata ja valuta se.

Anna tomaattimurskan valua hetki siivilässä (liemen voit käyttää muuhun ruokaan). Kuullota sipulisilppu öljyssä. Puserra tai pilko sekaan valkosipulin kynnet.

Esikypsennä piiras pohjaa 200-asteessa noin 10 minuuttia.

Vatkaa munien rakenne rikki. Lisää tomaattimurska, sipulit ja mausteet munaseokseen.

Leikkaa feta kuutioiksi. Ripottele ne sekä pinaatti esikypsennetylle pohjalle ja kaada seos päälle.

Paista edelleen 45 minuuttia.

Valmiin piiraan voit koristella parilla tomaatinviipaleilla, oliiveilla ja tuoreella yrtinoksalla (esim. basilika).