



Pinaattipiiras

Aineet: Ainekset 4 annokseen
1 kg tuoretta pinaattia
1 nippu vihersipuleita (n. 200 g)
4 rkl oliiviöljyä
2 nippua tilliä
200 g fetajuustoa (lampaanjuustoa)
vastajauhettua mustapippuria
suolaa
2 munaa
1,25 dl maitoa
80 g voita
3 jufka-lehtitaikinalevyä

Valmistus: Huuho pinaatti ja poista kovat varrentyvet ja ruodit.

Poista vihersipuleista juuret ja kovat ruodit, huuho, halkaise kahdesti pituussuuntaan ja paloittele.

Kuumenna 3 rkl oliiviöljyä pannulla ja kuullota sipulit.

Lisää pinaatit vettä valuvana ja kypsennä kovalla lämmöllä, kunnes ne pehmenevät ja neste haihtuu.

Ota pannu pois liedeltä. Jäähdytä pinaatti, hienonna leikkuulaudalla ja pane kulhoon.

Hienonna tilli, murena juusto ja sekoita molemmat pinaatin joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.

Vatkaa munat ja sekoita ainesten joukkoon.

Ota lehtitaikinalevyt kelmusta ja taittele auki.

Kostuta vedellä sumuttamalla, peitä kostealla liinalla ja anna tasaantua ja notkistua noin 30 min.

Säädä uuni kuumenemaan 200 asteeseen.

Voitele uunivuoka 1 rkl:lla öljyä.

Lämmitä voi-maitoseos pienessä astiassa.

Levitä ensimmäinen ohut taikinalevy vuolan pohjalle jätä ylimenevä osa riippumaan laitojen yli.

Sivele taikinalevylle reilusti voi-maitoseosta.

Puolita toinen taikinalevy.

Aseta kaistaleet ristikkäin vuolan pohjalle (reunat saavat ulottua laitojen yli) ja voitele molemmat reilusti voi-maitoseoksella.

Levitä pinaatti vuokaan ja painele tiiviiksi.

Puolita kolmas taikinalevy ja levitä pinaatin päälle.

Voitele jokainen taikinakerros.

Taita taikinareunat paistoksen päälle ja voitele kerrokset voi-maitoseoksella.

Leikkaa piiraan pintakerros veitsellä neliöiksi.

Paista uunin keskiosassa 35-40 min, kunnes pinta on kullankeltainen. Leikkaa neliöt kokonaan irti toisistaan ja tarjoa lämpimänä tai jäähtyneenä.

