

**Bourekis - traditional
Greek dish**

Składniki:

1/2 kg szpinaku

1 kg ziemniaków

2 łyżki masta

1 mała cebula, drobno posiekana

1 ząbek czosnku, drobno starty

1 por (biała i jasno zielona część)

2 gałązki szczypiorku, posiekane + do podania

1/3 łyżeczki gałki muskatowej

1 łyżeczka suszonego oregano + do posypania po wierzchu

1 łyżka drobno posiekanej natki pietruszki

250 g sera ricotta (twarożku)

200 g sera feta

5 jajek

1/4 - 1/3 szklanki śmietanki kremowej 30%

100 g gęstej śmietany 18%

40 g tartego sera (np. parmezan lub cheddar)

oliwa extra vergine

Przygotowanie

Ziemniaki obrać, pokroić na plasterki ok. 2 - 3 mm grubości i zagotować przez około 3 minuty lub do czasu aż ziemniaki będą miękkie,

Szpinak podgrzewać w garnku, mieszać przez chwilę, wyjąć z garnka i odcisnąć na sicie, grubo posiekać, włożyć do dużej miski.

Na patelni roztopić masło, dodać cebulę i zeszklić ją mieszając co jakiś czas. Dodać pokrojonego na kawałeczki pora (najpierw wzdłuż na 4 części, później w poprzek) i czosnek. Posolić i dusić pod przykryciem przez około 8 minut od czasu do czasu mieszając, aż por będzie miękki, ale nie zrumieniony. Pod koniec dodać posiekany szczypiorek. W międzyczasie nastawić piekarnik na 180 stopni.

Zawartość patelni przełożyć do miski ze szpinakiem. Dodać gałkę muszkatołową, oregano, natkę pietruszki, świeżo zmielony czarny pieprz i ewentualnie sól. Delikatnie wymieszać.

Następnie dodać połowę ricotty i połowę sera feta (pokruszonego lub pokrojonego w kosteczkę), jajka uprzednio roztrzepane w oddzielnej miseczce razem ze śmietanką kremową i doprawione solą oraz pieprzem. Wszystko delikatnie ale w miarę dokładnie wymieszać.

Na dno formy położyć połowę ziemniaków, doprawić solą i pieprzem. Wyłożyć nadzienie szpinakowo-serowe. Na wierzch wyłożyć mieszankę powstałą z pozostałej ricotty, pokrojonej fety, śmietany 18%. Przykryć drugą połową ziemniaków, doprawić je, posypać tartym serem, resztą oregano i skropić dwiema łyżkami oliwy extra vergine.

Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na 25 minut, następnie włączyć funkcję grilla i zrumienić wierzch przez dodatkowe około 5 minut aż wierzch się lekko zarumieni. Posypać posiekany szczypiorkiem. Przed pokrojeniem odczekać kilka minut aż zapiekanka zastygnie.



Photos of preparation



Ingredients

- 1 kg potatoes, peeled and sliced 1/4 inch(3mm)
- ½ kg of spinach
- 2 spoons of butter
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 1 leek
- 1 teaspoon of dried crushed oregano
- chives
- 200 g of ricotta cheese
- 250 g feta cheese, crumbled
- 5 eggs
- 40 g shredded parmesan
- extra virgin olive oil
- ¼ glass of whipping cream (30%)
- 100 g of cream (18%)
- 1 spoon of chopped fresh parsley
- salt and freshly ground pepper to taste
- 1 teaspoon dried crushed oregano
-



Καλή όρεξη!

Enjoy your meal!