

Feta-pinaattipiiraat

ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΕΣ με φέτα

Täyte:

600 g	tuoretta tai
	250 g pakastepinaattia
1	Sipuli
1 nippu	Tilliä
250 g	Fetaa
1 rkl	Pinjan siemeniä
1/2 dl	Oliiviöljyä
2	Kananmunaa
	Suolaa



Perunavoitaikina

300g	Keitettyjä perunoita (jäähtyneenä)
300g	Voita (tai margariinia)
1,5 dl	Vettä
2 tl	Leivinjauhetta
10 dl	Vehnäjauhoja
	Suolaa

Keitä perunat kuorineen kypsiksi ja anna jäähtyä.

Hienonna sipuli, pinaatti ja tilli pieneksi silpuksi. Pienennä feta murusiksi.

Kuumenna oliiviöljy paistinpannussa tai kattilassa ja kuullota siinä sipulit. Lisää pinaatti ja tilli ja anna hautua kunnes neste on haihtunut. Ota pois liedeltä ja lisää joukkoon feta, munat ja mausteet. Sekoita hyvin ja anna jäähtyä.

Kuori perunat ja raasta ne hienoksi raasteeksi. Sekoita raasteeseen muut ainekset. Vaivaa kiinteäksi. Lisää jauhoja tarpeen mukaan että taikinasta tulee sopiva kaulittavaksi.

Jaa taikina kolmeen osaan ja kauli ohuiksi levyiksi. Ota levyistä torttumuotilla pyöreitä piiras pohjia. Kostuta reunat ja laita täytettä toiselle puolelle (reilusti) ja sulje puolikuun muotoiseksi. Painele vielä reunat hyvin kiinni.
(Voitele halutessasi voilla tai oliiviöljyllä)

Paista 225^o vaaleanruskeiksi.