



Την

κλασική σπανακόπιτα, με χωριάτικα φύλλα που θα κάνουμε ρολό και μια πλούσια γέμιση με αβγά και φέτα, τη λέμε πλέον... στρούντελ!

Από την Τίνα Webb

Υλικά για 2 στρούντελ:

½ κιλό σπανάκι φρέσκο
4 φύλλα χωριάτικα
4 αβγά
250γρ. φέτα σκληρή
120γρ. ελαιόλαδο
1 φλιτζάνι άνηθο ψιλοκομμένο
4-5 κρεμμυδάκια φρέσκα
1 κουτ. σούπας σουσάμι
αλάτι, πιπέρι φρεσκοκομμένο

Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος

Food Styling: Τίνα Webb

Καθαρίζετε και πλένετε το σπανάκι. Το κόβετε σε μικρά κομμάτια που βάζετε σε μια λεκάνη. Το πασπαλίζετε με λίγο αλάτι και το αφήνετε να στραγγίξει.

Ψιλοκόβετε τα κρεμμυδάκια και τον άνηθο. Στύβετε το σπανάκι να βγάλει τα ζουμιά του και προσθέτετε τα ψιλοκομμένα αρωματικά, τη φέτα χοντροκομμένη, λίγο πιπέρι και το μισό ελαιόλαδο.

Χτυπάτε τα αβγά και τα προσθέτετε στο σπανάκι. Ανακατεύετε πολύ καλά όλα τα υλικά.

Καλύπτετε ένα ρηχό ταψί με λαδόκολλα. Απλώνετε ένα χωριάτικο φύλλο, το λαδώνετε ελαφρά και στρώνετε ένα δεύτερο από πάνω. Τοποθετείτε στη μία άκρη του τη γέμιση (κατά μήκος) και κάνετε ένα μεγάλο ρολό. Το αλείφετε με λίγο λάδι. Επαναλαμβάνετε το ίδιο με την υπόλοιπη γέμιση και τα υπόλοιπα φύλλα.

Πασπαλίζετε τα δύο στρούντελ με σουσάμι και τα ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC για 40 λεπτά περίπου μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

Βγάζετε τα στρούντελ από το φούρνο και τα αφήνετε να «σταθούν» για 15-20 λεπτά πριν τα κόψετε σε ροδέλες για να τα σερβίρετε.

Πηγή: protothema.gr