

7 Ιουνίου 2016

Κρεμμυδοκαλτσούνια με φέτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

Για το φύλλο

1 κιλό αλεύρι μαλακό

2 ποτήρια χλιαρό νερό

4 κουταλιές σούπας ρακή ή γκράπα

4 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο

1 κουταλάκι γλυκού αλάτι

2 αβγά, για το άλειμμα

Σουσάμι για το πασπάλισμα

Για τη γέμιση

2 κιλά σπανάκι φρέσκο ή κατεψυγμένο

2 ματσάκια φρέσκα κρεμμύδια ψιλοκομμένα

4 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο

3 ματσάκια δυόσμο ψιλοκομμένο

1 ½ κιλό φέτα

4 κουταλιές σούπας αλεύρι

Αλάτι

Πιπέρι

Εκτέλεση

Πλένουμε και καθαρίζουμε το σπανάκι. Το στραγγίζουμε, το ψιλοκόβουμε και το τσιγαρίζουμε μαζί με τα κρεμμυδάκια στο ελαιόλαδο, για 3 λεπτά. Στη συνέχεια το στραγγίζουμε και το βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε το δυόσμο, τη φέτα, το αλεύρι, το αλάτι και το πιπέρι. Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά πολύ καλά.

Ετοιμάζουμε το φύλλο ως εξής: Ρίχνουμε το νερό, τη ρακή, το ελαιόλαδο και το αλάτι μέσα στο αλεύρι και τα ζυμώνουμε πολύ καλά. Ανοίγουμε το φύλλο, μέτριο σε πάχος και το κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια με διαστάσεις 8×8 εκ. Βάζουμε στη μέση του κάθε κομματιού 2 κουταλιές γέμιση. Βρέχουμε τις άκρες του φύλλου και διπλώνουμε το φύλλο από τις 4 άκρες του προς τα μέσα. Αλείφουμε τα καλτσούνια με τα χτυπημένα αβγά και τα πασπαλίζουμε με σουσάμι. Τα τοποθετούμε σ' ένα μεγάλο λαδωμένο ταψί και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200 βαθμούς για 20 -25 λεπτά.

Πηγή: ikypros.com