

10 Αυγούστου 2018

Μοναστηριακά μαραθοπιτάκια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά Συνταγής

Για τη ζύμη

- 1/2 κιλό αλεύρι
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1/2 φλ. ελαιόλαδο
- 2/3 φλ. νερό

2 κ.σ. βαλσαμικό ξίδι

Για τη γέμιση

1/3 φλ. ελαιόλαδο

1½ κιλό διάφορα άγρια χόρτα του βουνού

400 γρ. σπανάκι

2 μέτρια πράσα

2 ματσάκια φρέσκα κρεμμυδάκια

1 ματσάκι άνηθος ψιλοκομμένος

1 ματσάκι μάραθος ψιλοκομμένος

αλάτι

πιπέρι

2 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη

ταχίνι και λεμόνι για το σερβίρισμα

Για τη γέμιση

Καθαρίζουμε και πλένουμε τα χόρτα και το σπανάκι. Τα στραγγίζουμε καλά. Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα πράσα και το φρέσκο κρεμμύδι μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέτουμε τα χόρτα και το σπανάκι και αφήνουμε να πιουν όλα τα υγρά τους. Αλατοπιπερώνουμε.

Βάζουμε τη γέμιση σε σουρωτήρι και ακουμπάμε βάρος επάνω για να στραγγίσει καλά. Τη βάζουμε σε μπολ. Προσθέτουμε το μάραθο και τη φρυγανιά.

Για τη ζύμη

Σε ένα μπολ ρίχνουμε όλα τα υλικά και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια ζύμη μαλακή και εύπλαστη. Σκεπάζουμε με μια καθαρή πετσέτα και αφήνουμε για 30'. 4. Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο πάχους 0,5 εκ. πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια. Κόβουμε σε δισκάκια με διάμετρο 10 εκ.

Βάζουμε μία γεμάτη κουταλιά από τη γέμιση στο κέντρο κάθε φύλλου και τα διπλώνουμε σε μισοφέγγαρα. Αλείφουμε τις άκρες με νερό και πατάμε με πιρούνι για να κολλήσουν οι άκρες.

Βάζουμε στο τηγάνι μπόλικο λάδι και τηγανίζουμε μέχρι να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές. Βγάζουμε και αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί. Τα σερβίρουμε ζεστά με ταχίνι και λεμόνι.

Πηγή: briefingnews.gr