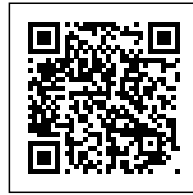




SPINĀTU PĪRĀGS NO HUGO





Ikdienai un svētku reizēm, kā, piemēram, Lieldienām!

Jums būs nepieciešams:

300 gr saldētu spinātu (ideāli, protams, svaigi)

500 gr Ricotta siera (vai mīksta biezpiena)

60 gr rīvēta Parmezāna

2 loksnes gatavas kārtainās mīklas

6 olas

1 sīpols

1 olas dzeltenums

1 ķiploka daiviņa

Majorāns, sāls, malti melnie pipari

Nedaudz taukvielu, nedaudz piena



Apaļa cepamā forma

Pieeja:

Vispirms pagatavojiet pildījumu. Bļodā sajauciet atsaldētus, notecinātus spinātus, saspiestu ķiploka daiviņu, biezpienu vai Riccota sieru, garšvielas un smalki sagrieztu sīpolu. Visu kārtīgi samaisiet.

Viegli ietaukojiet cepamo formu, kurā cepsiet pīrāgu. Ieklājiet 1 kārtainās mīklas loksni, veidojot arī maliņas.

Uzklājiet pildījumu uz mīklas un vienmērīgi izklājiet. Ar ēdamkaroti vienmērīgi izveido 4 iedobes, kurās iesitiet jēlas olas. Viegli pārkaisiet sāli un visu pārklājiet ar otru kārtainās mīklas loksni. Viegli saspiediet kopā abas mīklas loksnes.

Ar dakšiņu viscaur sadurstiet pīrāgu un pārsmērējiet ar olas dzeltenumu, ko varat atjaukt ar mazliet piena. Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 175 grādos apmēram 35-40 minūtes.

GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!

Jūsu Hugo

