


Spenótos-túrós táska

Ínycsiklandó ízélmény spenóttal és túróval

kb. 16 darab párnácska ((vagy 12 táska))
Min.

 Könnyen elkészíthető

up to 40



Hozzávalók:

A tésztához:

2 csomag Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta (2*275 g)

A töltelékhez:

1 db vöröshagyma
1 ek. olaj
450 g gyorsfagyasztott spenót
2 csapott ek. Dr. Oetker Étkezési keményítő
3 - 4 ek. víz
só
frissen őrölt bors
frissen reszelt szerecsendió
250 g tehéntúró
40 g szárított paradicsom olajban

Ezenkívül:

1 db tojás (közepes méretű)
2 ek. tej
kb. 40 g fenyőmag vagy sajt
kockára vágva

1 Előkészítés:

A leveles tésztát a tasakon lévő utasítás szerint felhasználás előtt 15 perccel kivesszük a hűtőből. A tepsit sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 20 - 22 perc

2 Elkészítés:

Töltelék: A hagymát megtisztítjuk, és apró kockára vágjuk. Egy teflonedényben az olajat felhevítjük és a hagymát üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a spenótot és lassú tűzön, lefedve hagyjuk felolvadni. Az étkezési keményítőt egy kis vízzel elkeverjük, hozzáadjuk a spenóthoz és rövid ideig felfőzzük. Ízesítjük, sóval, borssal és szerecsendióval. A paradicsomot az olajtól lecsöpögtetjük és azt is felkockázzuk, majd a spenóthoz keverjük. A túróval villával áttörjük



A leveles tésztát egyenként kitekerjük és 6 vagy 8 egyenlő nagyságú négyzetlappá vágjuk. A tojást szétválasztjuk. A tojásfehérjét felverjük és a leveles tészta széleit megkenjük vele. Minden négyzetlap felét, háromszög alakban vagy téglalap alapon megtöltjük a spenóttal, és a túróval. A lapokat összehajtjuk és a széleket egy villa segítségével jól összenyomjuk. A háromszögeket a tepsibe fektetjük.

A tojássárgáját felverjük és hozzákeverjük a tejet. A háromszögeket a tojással megkenjük, majd fenyőmaggal vagy sajttal megszórjuk

A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a táskákat megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 20 - 22 perc

Sütés után a táskákat még melegen tálaljuk.

