

Spenat och fetaostrutor

12 port.

Ingredienser:

1 pkt filodeg, 12 ark
500 g spenat, färsk
150 g fetaost
1 st purjolök
2 st ägg
2 dl creme fraiche
smör
salt

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Hacka purjolöken i strimlor. Stek glansig i en stekpanna med lite smör. Grovhacka spenaten. Blanda spenat, purjolök, fetaost, ägg, creme fraiche, salt och peppar i en bunke. Smörj en långpanna med smör. Lägg ett ark filodeg i långpannan och pensla med smält smör. Lägg ytterligare 5 ark filodeg och pensla varje ark med smör. Lägg spenatfyllningen jämnt över hela filodegen. Lägg sedan på 6 ark filodeg och pensla varje ark med smör. Baka i ugnen ca 35-40 minuter eller tills den blir gyllene och frasig. Dela pajen i portionsbitar när den fortfarande är varm.



Spenat och fetaostrutor

12 port.

Ingredienser:

1 pkt filodeg, 12 ark
500 g spenat, färsk
150 g fetaost
1 st purjolök
2 st ägg
2 dl creme fraiche
smör
salt

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Hacka purjolöken i strimlor. Stek glansig i en stekpanna med lite smör. Grovhacka spenaten. Blanda spenat, purjolök, fetaost, ägg, creme fraiche, salt och peppar i en bunke. Smörj en långpanna med smör. Lägg ett ark filodeg i långpannan och pensla med smält smör. Lägg ytterligare 5 ark filodeg och pensla varje ark med smör. Lägg spenatfyllningen jämnt över hela filodegen. Lägg sedan på 6 ark filodeg och pensla varje ark med smör. Baka i ugnen ca 35-40 minuter eller tills den blir gyllene och frasig. Dela pajen i portionsbitar när den fortfarande är varm.



Spenat och fetaostrutor

12 port.

Ingredienser:

1 pkt filodeg, 12 ark
500 g spenat, färsk
150 g fetaost
1 st purjolök
2 st ägg
2 dl creme fraiche
smör
salt

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Hacka purjolöken i strimlor. Stek glansig i en stekpanna med lite smör. Grovhacka spenaten. Blanda spenat, purjolök, fetaost, ägg, creme fraiche, salt och peppar i en bunke. Smörj en långpanna med smör. Lägg ett ark filodeg i långpannan och pensla med smält smör. Lägg ytterligare 5 ark filodeg och pensla varje ark med smör. Lägg spenatfyllningen jämnt över hela filodegen. Lägg sedan på 6 ark filodeg och pensla varje ark med smör. Baka i ugnen ca 35-40 minuter eller tills den blir gyllene och frasig. Dela pajen i portionsbitar när den fortfarande är varm.



Spenat och fetaostrutor

12 port.

Ingredienser:

1 pkt filodeg, 12 ark
500 g spenat, färsk
150 g fetaost
1 st purjolök
2 st ägg
2 dl creme fraiche
smör
salt

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Hacka purjolöken i strimlor. Stek glansig i en stekpanna med lite smör. Grovhacka spenaten. Blanda spenat, purjolök, fetaost, ägg, creme fraiche, salt och peppar i en bunke. Smörj en långpanna med smör. Lägg ett ark filodeg i långpannan och pensla med smält smör. Lägg ytterligare 5 ark filodeg och pensla varje ark med smör. Lägg spenatfyllningen jämnt över hela filodegen. Lägg sedan på 6 ark filodeg och pensla varje ark med smör. Baka i ugnen ca 35-40 minuter eller tills den blir gyllene och frasig. Dela pajen i portionsbitar när den fortfarande är varm.

