Spanakopita Crinkle Pie (Gresk langpannepai med spinat og feta)



Ingredienser

♥ 500 g filodeig
♥ 50 g smør, smeltet

Spinat- og fetaostfyll:
♥ 2 ss olivenolje
♥ 5 sjalottløk (eller 1 løk)
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 250 g fersk spinat (se tips)
♥ 200 g fetaost (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Egg- og fløtefyll:
♥ 3 egg
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 dl crème fraîche
♥ 1 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Start med å lage klart spinat- og fetaostfyllet:
Ha olje i en stekepanne. Finhakk sjalottløk (eller vanlig gul løk) og hvitløk og ha dette i pannen. Stek løken på middels varme i et par minutter til den er blank og gyllen. Ha spinatbladene i stekepannen og la de steke med til du ser at de blir myke og klapper sammen i volum. Bland godt sammen og krydre med kvernet salt og pepper.

Filodeig:
Ta filodeigen ut av pakningen og brett deigen flatt utover. Pensle hvert deigflak med et tynt lag smeltet smør. Krøll deigflaket deretter sammen til en luftig ball.

Gjenta med resten av deigflakene. Legg filodeigballene i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Fordel spinat- og fetaostfyllet rundt omkring oppå og innimellom deigen.

Egg- og fløtefyll:
Visp egg, fløte, crème fraîche og salt raskt sammen. Hell blandingen over deigen i langpannen.

Steking og servering:
Sett langpannen midt i ovnen og stek ved 200°C i ca. 30 –35 minutter, til paien er sprø og gyllenbrun på overflaten.

Skjær paien i serveringsstykker og server nystekt!

Tips

♥ Filodeig er tynne deigflak som fås kjøpt i velassorterte matbutikker.

♥ Merk at filodeig tørker ut veldig raskt, derfor bør du ikke åpne pakningen før du er klar til å bruke den.

♥ Det er viktig at du pensler hvert deigflak med smeltet smør før steking, ellers vil deigen bli hard og klebe seg for mye sammen.

♥ Paien bør helst serveres rykende varm rett fra ovnen!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spanakopita-crinkle-pie-gresk-langpannepai-med-spinat-og-feta