

Soparnik

Składniki

na 2 duże porcje

Nadzienie:

1 łyżeczka masła klarowanego lub oleju
2 średnie cebule
½ łyżeczki soli
3 ząbki czosnku
200 g szpinaku
½ łyżeczki czosnku niedźwiedziego
¼ łyżeczki pieprzu

Ciasto:

300 g mąki orkiszowej typ 630 lub podobna
szczypta soli
2 łyżki masła, ok. 30 g

Wykonanie

Nadzienie:

1. Na patelni rozgrzać tłuszcz, dodać posiekaną i osoloną cebulę i zeszklić.
2. Dodać posiekany drobno czosnek, a po minucie szpinak.
3. Kiedy szpinak się zmniejszy, dodać pozostałe przyprawy i dusić jeszcze przez około 5-10 minut (do momentu aż szpinak będzie miękki).

Ciasto:

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 200 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
2. Mąkę połączyć ze szczyptą soli i zalać szklanką wrzątku. Dodać 2 łyżki masła.
3. Zagnieść jednolite ciasto. Wyrabiać około 5 minut aż będzie sprężyste i przestanie kleić się do ręki. Można w międzyczasie lekko podsypać mąką.
4. Ciasto podzielić na dwie części i rozwałkować na okrągłe placki o grubości 3-5 mm.
5. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia położyć jeden placek, a na nim przygotowane nadzienie, zostawiając około 2 cm wolnego brzegu.
6. Przykryć drugim plackiem i mocno skleić brzegi.
7. Piec około 25 minut w 200 st. C (do zrumienienia).