

RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



그리스

**요리명 :**

스파나코피타  
(시금치 파이)

**분량 :**

4 인분

**조리 시간 :**

35 분

**재료 :**

- 시금치 새싹 250g
- 양파 1 개
- 페타 치즈 200g
- 달걀 2 개
- 얇게 편 필로 반죽
- 버터 50g
- 올리브 오일 2 큰술
- 소금과 후추 약간

**만드는 법 :**

- 1) 깨끗이 씻은 시금치는 물기를 잘 제거해줍니다.
- 2) 양파는 껍질을 벗기고 잘게 썰어서 준비해주세요.
- 3) 큰 프라이팬에 올리브오일을 두르고 양파에 소금 간을 한 뒤 5 분간 살짝씩 저어주면서 볶아줍니다.
- 4) 팬에 시금치와 잘게 부순 페타 치즈를 더해 잘 저어주면서 5 분간 더 익혀주세요.
- 5) 불을 끄고 달걀을 넣고 섞어준 뒤 실온에 식혀둡니다.
- 6) 필로 반죽 2 개를 포개 그 안에 시금치로 만든 속을 채우고 직사각형 모양으로 접어줍니다. 나머지 반죽으로도 같은 방식으로 만들어주세요.



crédits: cuisineactuelle (cc)

- 7) 판에 실리콘지나 황산지를 깔고 반죽을 올려줍니다.
- 8) 오븐에 넣고 180° C 에서 10 분간 구워줍니다.