

Életem első puliszkája, 50 éves koromban született meg....

Azóta többször, többféleképp is asztalra került. Az egyik kedvencük ez a változat lett. Mutató hús nélküli étel, amit akár a nagyböjt alatt is kínálhatunk. De az első friss tavaszi medvehagymával is finom!

Spenótos puliszka pite, gluténmentesen (román konyha)

Hozzávalók:

Az aljához

20 dkg kukoricadara

1 ek só

margarin

A töltelékhez

50 dkg túró

50 dkg fagyasztott spenót

20 dkg feta sajt

2 db tojás

2 gerezd fokhagyma

só

bors

A tálaláshoz:

tejföl

Elkészítés:

A kimért kukoricadarát, kis lángon puhára főzzük a sóval elkevert, háromszoros mennyiségű vízben. Miután megfőtt margarinnal kent pite formába nyomkodjuk a puliszkát. 180 fokos sütőben 10 percig sütjük, ez idő alatt elkészítjük a tölteléket, a túró, a kiolvadt spenóttal, a tojásokkal, a pépesített fokhagymát, sót, borsot, és a szétmorzsolt feta sajtot is hozzáadjuk, alaposan összedolgozzuk, és a puliszka tetejére simítjuk. Visszatoljuk a sütőbe, és további 20 perc alatt készre sütjük. Langyosan tejfőllel meglocsolva kínáljuk.

Jó étvágyat!



Spenotos puliszka