

Μια παρόμοια χορτόπιτα δοκίμασα στη Μονεμβάσια και τη λάτρεψα. Ήταν νηστίσιμη, με διάφορα χόρτα και αρωματικά, ψημένη χωρίς λάδι στο μαντέμι και πολύ λεπτή! Μια που στο σπίτι μας δεν έχουμε μαντέμι, είπα να την κάνω σε αντικολλητικό τηγάνι με ελάχιστο λάδι. Το αποτέλεσμα ήταν σχεδόν ίδιο και ενθουσιαστήκαμε οικογενειακώς! Στη Μονεμβασία τη λένε "Σαΐτι". Εμείς θα την πούμε απλά νηστίσιμη χορτόπιτα.

Τι θα χρειαστείτε

240 γρ. αλεύρι

120 ml νερό ή όσο πάρει

1 κ.γλ. ξύδι

2 κ.γλ. ελαιόλαδο

400 γρ. σπανάκι πλυμένο, κομμένο και στεγνό

1 χούφτα μυρώνια

1 χούφτα καυκαλήθρες

2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια σε ροδέλες

Μισό ματσάκι ψιλοκομμένο άνιθο

Αλάτι και πιπέρι

Χορτόπιτα νηστίσιμη ψημένη στο τηγάνι - Σαΐτια

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε 1/4 κ.γλ. αλάτι στο αλεύρι και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το ξύδι.

Προσθέτουμε σταδιακά το νερό μέχρι να έχουμε ένα ωραίο απαλό ζυμάρι.

Λαδώνουμε ένα μπολ και το αφήνουμε τουλάχιστον για 30 λεπτά να ξεκουραστεί.

Ανακατεύουμε το σπανάκι με το κρεμμυδάκι και τα μυρωδικά.

Χωρίζουμε το ζυμάρι σε 4 μπαλάκια και κάθε μπαλάκι στα δύο.

Ανοίγουμε πολύ λεπτό φύλλο (τα σαΐτια είναι συνήθως τετράγωνα αλλά αν σας βολεύει καλύτερα ανοίξτε τα στρογγυλά, για να χωράνε στο τηγάνι καλύτερα).

Βάζουμε λίγες σταγόνες ελαιόλαδο στο τηγάνι. Απλώνουμε το κάτω φύλλο.

Πάνω στο φύλλο βάζουμε αρκετή γέμιση από τα χορταρικά. Μην το φοβηθείτε γιατί είναι ωμά και λεπτοκομμένα και με τη θερμοκρασία ο όγκος θα πέσει.

Βάζουμε στη γέμιση λίγες σταγόνες ελαιόλαδο, λίγο αλάτι και πιπέρι.

Ανοίγουμε και το δεύτερο φύλλο και καλύπτουμε με αυτό τη γέμιση. Κλείνουμε τσιμπώντας και γυρνώντας τις ακρές του σαΐτιού για να ενωθούν.

Ψήνουμε το σαΐτι σε χαμηλή φωτιά 10 λεπτά. Μόλις πάρει χρώμα το γυρνάμε και από την άλλη και ψήνουμε ακόμα 5-10 λεπτά να πάρει χρώμα.

Κόβουμε σε 4 ή 6 κομμάτια και σερβίρουμε.

Σημείωση: αυτή η πίτα πρέπει να ψηθεί αμέσως μόλις τη φτιάξουμε. Αν δεν φτιάξετε όλα τα σαΐτια μπορείτε να φυλάξετε το ζυμάρι 2-3 μέρες στο ψυγείο ή να το βάλετε στην κατάψυξη.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Στριφτή σπανακόπιτα νηστίσιμη Τσουχτή μακαρονάδα από τη Μάνη](#)

Χορτόπιτα νηστίσιμη ψημένη στο τηγάνι - Σαΐτια

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε 1/4 κ.γλ. αλάτι στο αλεύρι και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το ξύδι.
- 2 Προσθέτουμε σταδιακά το νερό μέχρι να έχουμε ένα ωραίο απαλό ζυμάρι.
- 3 Λαδώνουμε ένα μπολ, βάζουμε μέσα το ζυμάρι και το αφήνουμε τουλάχιστον για 30 λεπτά να ξεκουραστεί.

4 Ανακατεύουμε το σπανάκι με το κρεμμυδάκι και τα μυρωδικά.

5 Χωρίζουμε το ζυμάρι σε 4 μπαλάκια και κάθε μπαλάκι στα δύο.

6 Ανοίγουμε πολύ λεπτό φύλλο (τα σαίτια είναι συνήθως τετράγωνα αλλά αν σας βολεύει καλύτερα ανοίξτε τα στρογγυλά, για να χωράνε στο τηγάνι καλύτερα).

7 Βάζουμε λίγες σταγόνες ελαιόλαδο στο τηγάνι. Απλώνουμε το κάτω φύλλο.

8 Πάνω στο φύλλο βάζουμε αρκετή γέμιση από τα χορταρικά. Μην το φοβηθείτε γιατί είναι ωμά και λεπτοκομμένα και με τη θερμοκρασία ο όγκος θα πέσει.

9 Βάζουμε στη γέμιση λίγες σταγόνες ελαιόλαδο, λίγο αλάτι και πιπέρι.

10 Ανοίγουμε και το δεύτερο φύλλο και καλύπτουμε με αυτό τη γέμιση. Κλείνουμε τσιμπώντας και γυρνώντας τις ακρές του σαΐτιού για να ενωθούν.

11 Ψήνουμε το σαίτι σε χαμηλή φωτιά 10 λεπτά. Μόλις πάρει χρώμα το γυρνάμε και από την άλλη και ψήνουμε ακόμα 5-10 λεπτά να πάρει χρώμα.

12 Κόβουμε σε 4 ή 6 κομμάτια και σερβίρουμε. Σημείωση: αυτή η πίτα πρέπει να ψηθεί αμέσως μόλις τη φτιάξουμε. Αν δεν φτιάξετε όλα τα σαίτια μπορείτε να φυλάξετε το ζυμάρι 2-3 μέρες στο ψυγείο ή να το βάλετε στην κατάψυξη. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και Στριφτή σπανακόπιτα νησίσιμη Τσουχτή μακαρονάδα από τη Μάνη