

Φανταστική στριφτή σπανακοτυρόπιτα με τραγανό χωριάτικο φύλλο. Με πλούσια γέμιση και απίστευτη νοστιμιά, κανείς δεν μπορεί να φάει μόνο ένα κομμάτι!

Τι θα χρειαστείτε

6 χωριάτικα φύλλα (βλέπε συνταγή)

700 γρ. καθαρισμένο και πλυμένο σπανάκι

2 μεγάλα πράσα, το λευκό μέρος

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο ή σε φέτες

1 ματσάκι μυρώνια

1/2 ματσάκι άνηθο

300 γρ. φέτα

2 μεγάλα αυγά

1 χούφτα ψιλοκομμένο φρέσκο δυόσμο ή 1 κ.σ. ξερό

Λίγο κύμινο και λίγο μοσχοκάρυδο (προαιρετικά)

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Στριφτή σπανακοτυρόπιτα

Εκτέλεση συνταγής

Ετοιμάζουμε τα φύλλα σύμφωνα με τη συνταγή [σπιτικό χωριάτικο φύλλο](#)

Κόβουμε το πράσο σε ροδέλες και το κρεμμύδι σε φετάκια ή σε κομματάκια. Βάζουμε ελαιόλαδο να καλύψει τον πάτο της κατσαρόλας και σωτάρουμε το πράσο με το κρεμμύδι ελαφρά να γυαλίσουν. Στη συνέχεια προσθέτουμε χοντροκομμένο το σπανάκι. Μόλις μειωθεί ο όγκος του ρίχνουμε χοντροκομμένα τα μυρβόνια και τέλος τον άνηθο και το δυόσμο. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι, το κύμινο και το μοσχοκάρυδο.

Σβήνουμε το μάτι και αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Την αφήνουμε λίγο στην άκρη να κρυώσει η γέμιση.

Σε πολ χοντροσπάμε τη φέτα. Ρίχνουμε ανακατεμένα τα αυγά και βάζουμε πιπέρι. Ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το μίγμα της φέτας στο σπανάκι και ανακατεύουμε καλά.

Εν τω μεταξύ έχουμε ανοίξει τα φύλλα μας σε διάσταση περίπου 25 X 35 εκ το κάθε ένα. Λαδώνουμε ένα στρογγυλό ταψί.

Σε ξύλο κοπής ή στην επιφάνεια εργασίας μας απλώνουμε το πρώτο φύλλο, λαδώνουμε την επιφάνειά του, βάζουμε μια κουταλιά από τη γέμιση απλωτή προς την κάτω μεριά του φύλλου και το τυλίγουμε ελαφρά μέχρι τη μέση. Βάζουμε απλωτά άλλη μια κουταλιά από τη γέμιση, κλείνουμε δημιουργώντας έναν κύλινδρο, ένα ρολάκι.

Κλείνουμε πιέζοντας τις άκρες ελαφρά με τα δάχτυλά μας. Τυλίγουμε το πρώτο φύλλο σε σαλιγκάρι και το τοποθετούμε στη μέση του ταψιού.

Συνεχίζουμε τη διαδικασία με τα επόμενα φύλλα. Τοποθετούμε το κάθε γεμισμένο ρολάκι ακολουθώντας κυκλική φορά, εκεί που τελείωσε το προηγούμενο. Στο τέλος θα έχουμε μια ωραία σπειροειδή πίτα.

Αλείφουμε όλη την επιφάνεια της πίτας μας με ελαιόλαδο και ψήνουμε στους 180°C στον άερα μέχρι να ροδίσει, περίπου 1 ώρα και 10 λεπτά, ανάλογα το φούρνο μας. Πάντα την παρακολουθούμε.

Βγάζουμε την πίτα και την αφήνουμε να κρυώσει. Ιδανικά, αφήστε την σε ξύλο κοπής. Ραντίστε την με λίγες σταγόνες νερό με τα χέρια σας μόλις τη βγάλετε από το φούρνο.

Κόβουμε με μεγάλο μαχαίρι σε κομμάτια.

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [τυρόπιτα ταψιού με 3 τυριά](#) και την [κοτόπιτα με πιπεριές και μανιτάρια](#)

Στριφτή σπανακοτυρόπιτα

Βήμα προς Βήμα

1 Ετοιμάζουμε τα φύλλα σύμφωνα με τη συνταγή-σπιτικό χωριάτικο φύλλο

2 Κόβουμε το πράσο σε ροδέλες και το κρεμμύδι σε φετάκια ή σε κομματάκια.

- 3 Βάζουμε ελαιόλαδο να καλύψει τον πάτο της κατσαρόλας και σωτάρουμε το πράσο με το κρεμμύδι ελαφρά να γυαλίσουν. Στη συνέχεια προσθέτουμε χοντροκομμένο το σπανάκι.
- 4 Μόλις μειωθεί ο όγκος του ρίχνουμε χοντροκομμένα τα μυρώνια και τέλος τον άνηθο και το дуόσμο. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι, το κύμινο και το μοσχοκάρυδο.
- 5 Σβήνουμε το μάτι και αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Την αφήνουμε λίγο στην άκρη να κρυώσει η γέμιση.
- 6 Σε μπολ χοντροσπάμε τη φέτα. Ρίχνουμε ανακατεμένα τα αυγά και βάζουμε πιπέρι. Ανακατεύουμε.
- 7 Προσθέτουμε το μίγμα της φέτας στο σπανάκι και ανακατεύουμε καλά.
- 8 Εν τω μεταξύ έχουμε ανοίξει-τα φύλλα μας σε διάσταση περίπου 25 X 35 εκ το κάθε ένα. Λαδώνουμε ένα στρογγυλό ταψί.
- 9 Σε ξύλο κοπής ή στην επιφάνεια εργασίας μας απλώνουμε το πρώτο φύλλο, λαδώνουμε την επιφάνειά του, βάζουμε μια κουταλιά από τη γέμιση απλωτή προς την κάτω μεριά του φύλλου και το τυλίγουμε ελαφρά μέχρι τη μέση. Βάζουμε απλωτά άλλη μια κουταλιά από τη γέμιση, κλείνουμε-και τυλίγουμε σε ρολάκι.
- 10 Κλείνουμε τις άκρες ελαφρά με τα δάχτυλά μας. Τυλίγουμε το πρώτο φύλλο σε σαλιγκάρι και το τοποθετούμε στη μέση του ταψιού.
- 11 Συνεχίζουμε τη διαδικασία με τα επόμενα φύλλα. Τοποθετούμε το κάθε γεμισμένο ρολάκι ακολουθώντας κυκλική φορά, εκεί που τελείωσε το προηγούμενο. Στο τέλος θα έχουμε μια ωραία σπειροειδή πίτα.
- 12 Αλείφουμε όλη την επιφάνεια της πίτας μας με ελαιόλαδο και ψήνουμε στους 180°C στον άερα μέχρι να ροδίσει, περίπου 1 ώρα και 10 λεπτά, ανάλογα το φούρνο μας. Πάντα την παρακολουθούμε.
- 13 Βγάζουμε την πίτα και την αφήνουμε να κρυώσει. Ιδανικά, αφήστε την σε ξύλο κοπής. Ραντίστε την με λίγες σταγόνες νερό με τα χέρια σας μόλις τη βγάλετε από το φούρνο.
- 14 Κόβουμε με μεγάλο μαχαίρι σε κομμάτια. Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την τυρόπιτα ταψιού με 3 τυριά και την κοτόπιτα με πιπεριές και μανιτάρια