

Μπομπότα (με σπανάκι)



Αυτή είναι μία πολύ απλή και θρεπτική συνταγή! Είναι από τις πιο εύκολες συνταγές για πίτα που υπάρχουν! Αν θέλεις να φτιάξεις την δική σου ιδιαίτερη μπομπότα με σπανάκι ακολούθησε την επόμενη συνταγή και είμαι σίγουρος πως όχι μόνο θα σου αρέσει αλλά θα την ξανακάνεις πολλές φορές.

Τα υλικά είναι τα παρακάτω:

500γρ. καλαμποκάλευρο
1 λίτρο γάλα
250γρ. κασέρι τριμμένο
250γρ. τυρί φέτα τριμμένη
250γρ. σπανάκι
100 γρ. βούτυρο
5 αυγά
αλάτι -πιπέρι

Εκτέλεση:

Βάζεις το βούτυρο σ' ένα τηγάνι και μόλις λιώσει βάζεις μέσα το σπανάκι να ζεματιστεί. Σε μια κατσαρόλα βάζεις το γάλα με το καλαμποκάλευρο σε μέτρια φωτιά. Βάζεις αλάτι και πιπέρι. Μόλις πήξει το καλαμποκάλευρο με το γάλα το βγάζεις από την φωτιά. Βάζεις το σπανάκι στο μείγμα και στην συνέχεια προσθέτεις και τα τυριά. Ανακατεύεις το μείγμα και προσθέτεις τα αυγά. Βουτυρώνεις το ταψί και βάζεις μέσα το μείγμα. Ψήνεις στους 180 για περίπου 1 ώρα.

* Δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση του φούρνου.

Αν
θέ
λε
ις
να
ξα
να
δεί
ς
τη
ν
συ
ντ
αγ
ή
δε



ς την στο παρακάτω βίντεο!