



Bosnië-Herzegovina

Zeljanica

Burek met spinazie

- 2 pond filodeeg (diepvries)
- 6 eieren
- 1 pond feta
- 1 pond afgeroomde (magere) kwark
- 1 pond roomkaas
- 1 pond spinazie: gekookt, uitgelekt en fijngehakt
- 2 kopjes volle melk
- 1 kopje plantaardige olie

Ontdooi het filodeeg en laat het op kamertemperatuur komen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Klop de eieren los en meng er de feta door. Gebruik een aardappelstamper om de kaas fijn te maken. Roer er de kwark, room, kaas, spinazie en melk onder.

Vet een groot bakblik (ø25 cm., 10 cm. hoog) in met olie. Leg er drie of vier vellen filodeeg in. Laat het deeg over de randen hangen. Besprenkel ze met olie en een klein beetje water.

Leg 1½ kopje van de vulling op het filodeeg en bedek het met drie of vier vellen. Opnieuw besprenkelen met olie en water, opnieuw 1½ kopje vulling erover en zo verder tot alles op is. Sluit af met 3 - 4 vellen filodeeg. Die besprenkel je met alleen olie; geen water. Vouw de over de randen hangende vellen deeg naar binnen en stop ze een beetje tussen de randen van de vorm.

Schuif de taart in de voorverwarmde oven en bak hem in 45 minuten gaar en goudbruin.