



Montenegro

Podgorička zeljanica

Spinazietaart uit Podgorica

500 gr. spinazie
200 gr. lente-uitjes (met het groen!)
100 gr. verse munt
500 gr. feta
100 gr. yoghurt (10% vet)
5 eieren
250 gr. grof maïsmeel
1½ olijfolie
zout en peper
boter

Was de uien, de munt en de spinazie en laat het goed uitlekken. Hak het allemaal fijn.

Doe de olijfolie in een hoge pan en zet hem op een laag vuurtje. Doe er de gesnipperde ui en de gehakte spinazie en munt in. Kruid het met een beetje zout (niet te veel, want de feta is ook al zout) en laat het afgedekt 5 minuutjes gaan, zodat de spinazie haar vocht kan verliezen.

Ondertussen verbrokkel je de feta in de yoghurt. Meng het goed en doe het in de pan. Laat het al roerende een paar minuutjes doorwarmen, tot de kaas smelt. Zet het vuur uit en laat het afkoelen.

De eieren en het maïsmeel mogen er nu ook bij. Meng het allemaal goed door.

Verwarm de oven voor op 220°C. Zet een bakblik of springvorm even in de oven om een klein beetje warm te worden. Haal het er weer uit en vet het goed in met een klont boter. Giet het deeg in het bakblik en schuif het in de oven. Bak de taart in 40 minuten gaar en goudbruin.

Dien de spinazietaart op met een flinke schep zure room.