

Νηστήσιμα πιττάκια



Υλικά συνταγής

- 1/2 κιλό φύλλο κρούστας
- 1 κούπα αρακά
- 1 κούπα καλαμπόκι
- 1/2 κούπα μανιτάρια κομμένα
- 1 κούπα σπανάκι ψιλοκομμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
- 3 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 1 καρότο τριμμένο
- 1/2 ματσάκι άνηθο
- λάδι
- Αλάτι, πιπέρι,

Οδηγίες παρασκευής συνταγής

- 1 Βράζουμε σε αλατισμένο νερό τα λαχανικά.
- 2 Ψιλοκόβουμε το σπανάκι.
- 3 Σοτάρουμε τα κρεμμυδάκια σε τηγάνι με λίγο λαδί και προσθέτουμε το καρότο.
- 4 Μετά από 1-2 λεπτά ρίχνουμε το σπανάκι.
- 5 Ανακατεύουμε και προσθέτουμε τον άνηθο.
- 6 Κόβουμε τα φύλλα σε λωρίδες και παίρνουμε μια λωρίδα. Την λαδώνουμε και βάζουμε άλλη μια από επάνω.
- 7 Βάζουμε μια κουταλιά γέμιση και τα διπλώνουμε τριγωνικά.
- 8 Τα βάζουμε σε λαδωμένο ταψί τα πιττάκια μας και ψήνουμε στους 200 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν.

Καλή επιτυχία!