



## Φλογέρες με σπανάκι και φέτα



Χόρτα , Ορεκτικά , Γαλακτοκομικά , Σπανάκι , Θραψαθήρι



50



11 μερίδες

## Συστατικά

1πακέτο φύλλο κρούστας  
100gr Ηλιέλαιο  
50gr Βούτυρο  
150gr Σιμιγδάλι ψιλό  
50gr Αλεύρι  
3τμχ Κρεμμύδια ξέρα  
1lt Γάλα  
1kg Σπανάκι  
500gr Φέτα  
2τμχ Αύγα  
Αλάτι  
Πιπέρι  
Φρέσκια ρίγανη

## Εκτέλεση

- Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το ηλιέλαιο το βούτυρο σε μέτρια φωτιά και έπιτα προσθέτουμε το σιμιγδάλι και το αλεύρι μέχρι να πάρει ένα ξανθό χρώμα.
- Στην συνέχεια κόβουμε σε λεπτές φέτες το κρεμμύδι και το προσθέτουμε ώσπου να καραμελώσει ανακατεύοντας.
- Βάζουμε με το γάλα συνεχίζοντας το ανεκάτεμα και τοποθετούμε το σπανάκι με την φέτα μέσα σε αυτό ανακατεύοντας μέχρι να δέσει και να γίνει σαν χυλός
- Τέλος κατεβάζουμε απο την φωτιά και προσθέτουμε τα αυγά,διορθώνουμε γεύση και αφήνουμε να κρυώσει για 15λεπτά στο ψυγείο. Στη συνέχεια την απλώνουμε στα φύλλα και τυλίγουμε.
- Σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 ψήνουμε τις φλογέρες για 30λεπτά μέχρι να παρουν χρώμα.