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 ενα ξανθό χρώμα.
- Στην συνέχεια κόβουμε σε λεπτές φέτες το κρεμμύδι και το προσθέτουμε ώσπου να καραμελώσει ανακατεύοντας.
- Βάζουμε με το γάλα συνεχείζοντας το ανεκάτεμα και τοποθετούμε το σπανάκι με την φέτα μέσα σε αύτο 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 παρούν χρώμα.