



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Tarta szpinakowa

Smaczna

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- szpinak , 50 dag
- mąka , 25 dag
- masło, 10 dag
- jajka, 5 szt.
- Śmietana 18% , 250 ml
- cebula, 2 szt.
- czosnek, 1 łyżk.
- sól kuchenna, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- gałka muskatołowa, 1 szt.
- ser żółty, 10 dag

Sposób przygotowania:

Spód:zagnieść ciasto z mąki,masła,1 żółtka,2 łyżek śmietany, szczypty soli. Włożyć do lodówki na 30 min, potem rozłożyć na dnie dużej blaszki i piec ok 30 min. w temp.220 stopni.Szpinak do tarty: zeszklic w oleju na patelni cebulę pokrojoną w kostkę,rozgrzac mrozony szpinak, dodać cebulę, tarty żółty ser, jajka, śmietanę, startą gałkę muskatołową, zgniecione 2 lub 3 ząbki czosnku, sól ,pieprz do smaku, podgotować w garnku mieszając aż połączą się wszystkie składniki. Wylać na podpieczone ciasto i razem piec ok 35 min. w 180 stopniach.Smaczного

