

Tarta ze szpinakiem, rzodkiewką i serkiem mascarpone



ALI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	200 gram
masło	100 gram
jajko	1 sztuka
woda zimna	4 łyżki
sól	1 szczypta

Farsz

szpinak świeży	400 gram
rzodkiewki pęczek	
serek mascarpone	250 gram
czosnek	4 ząbki
cebula	1 sztuka
jajko	1 sztuka
ziarna sezamu	2 łyżeczki
sól	
pieprz	
gałka muskatołowa mielona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łączymy mąkę z pokrojonym na kawałki zimnym masłem, dodajemy wodę, jajko i sól. Wyrabiamy szybko żeby jak najmniej ogrzać ciasto. Albo tak jak w naszym przypadku: do misy blendera wyposażonej w ostrza siekające wsypujemy mąkę i wrzucamy masło. Siekamy kilkanaście sekund aż składniki się połączą. Dodajemy wodę, jajko i sól i ponownie siekamy kilkanaście sekund. I ciasto mamy zrobione. Formujemy z niego kulę, zawijamy w folię spożywczą i chowamy na 30-60 minut do lodówki.

Po tym czasie wyjmujemy je z lodówki i dokładnie wylepiamy nim formę do tarty. Spód dokładnie nakłuwamy miejsce przy miejscu widelcem. Pieczemy 15 minut w 180 stopniach. Następnie wyjmujemy i zostawiamy do ostygnięcia.

Szpinak razem z posiekanym czosnkiem podsmażamy na łyżce masła i solimy. Jeżeli przez przypadek używacie mrożonego to pozбудьте się po duszeniu nadmiaru wody. My jednak zalecamy świeży, jest smaczniejszy i wygodniejszy w obróbce.

Następnie lekko podsmażamy posiekaną cebulę i pokrojoną na plasterki rzodkiewkę. Łączymy ze szpinakiem. Dodajemy też uprażony na patelni sezam. Można dać nie prażony, ale ma on mniej smaku.

Łączymy również ze sobą mascarpone, jajko, sól, pieprz i odrobinę startej gałki muskatołowej. I całość dodajemy do reszty. Nakładamy na wystudzony spód tarty i pieczemy 40 minut w 180 stopniach.

Smacznego!