

TARTA ZE SZPINAKIEM I NIEBIESKIM SEREM



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	1/2 szklanki
mąka krupczatka	1 szklanka
margaryna	125 gram
śmietana 18 proc	3 łyżki
jajko	1 sztuka
sól	szczypta

Farsz

szpinak mrożony	450 gram
cebula	1/2 sztuki
zębki czosnku	2 zębki
śmietana 18 proc	1/2 szklanki
jajko	2 sztuki
ser żółty	2 łyżki
ser pleśniowy niebieski	100 gram
sól i pieprz	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/ Z podanych składników zagnieść ciasto. Wylepić nim formę do tarty, nakłuć widelcem i wstawić do lodówki do schłodzenia na ok 30 min.

2/ Szpinak rozmrozić na małym ogniu, wodę odparować lub zlać. Cebulę i czosnek obrać, posiekać na drobną kosteczkę i zeszklić na odrobinie oleju. Podsmażoną cebulę dodać do szpinaku i lekko posolić (nie nie dużo bo sery blue są słone) chwilę dusić. Wystudzić. Do wystudzonego szpinaku dodać przyprawy, połowę sera pokrojonego w kostkę, jajka, starty ser żółty i śmietanę. Dokładnie wymieszać.

3/ Schłodzone ciasto podpiec w nagrzanym piekarniku ok 190 stopni na lekko złoty kolor (ok 15 min). Na podpieczone ciasto wyłożyć farsz. Ponownie wstawić do piekarnika i piec ok 15 min aż szpinak się zetnie a brzegi ciasta staną się solidnie złote. Na wierzch tarty ułożyć plastry sera.