

Tarta ze szpinakiem i łososiem



RENIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

jajko	1 szt
masło	120 g
mąka pełnoziarnista	100 g
mąka pszenna	100 g
sól	szczypta

Farsz:

cebula	0,5 szt
czosnek	2 ząbki
szpinak	450 g
sól	do smaku
pieprz	do smaku
łosoś wędzony plastry	150 g
śmietana 18 proc	50 ml
jajko	1 szt
ser żółty	200 g
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło posiekaj z przesianą mąką, jajkiem, solą. Gdy będzie za suche dodaj łyżkę wody. Ukształtuj kulę, włóż w foliówkę i schłódź w lodówce przez 30 min. Wysmaruj formę masłem. Rozwałkuj ciasto i ułóż w formie. Nakłuj ciasto widelcem. Piecz ok 10-15 min w temp. 180 stop.
- KROK 2 W między czasie poszatkuj cebulę, zgnieć czosnek, podsmaż na oleju na złocisty kolor. Dodaj szpinak i smaż chwilę, aż woda odparuje. Dodaj pieprz i sól- ja nie dodaje za dużo soli, ponieważ łosoś będzie słonym składnikiem.
- KROK 3 Gdy spód już się upiecze, wyłóż szpinak, połóż kawałki łososa. Na wierzch wylej roztrzepane jajko ze śmietaną i startym żółtym serem.
- KROK 4 Zapiekaj tartę ok 30 min w temp. 180 st. C.