

Tarta ze szpinakiem



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na ciasto:

mąka	250 g
margaryna	100 g
chili	szczypta
sól	
pieprz	
jajko	1
żółtko jajek	1

Nadzienie:

szpinak	400 g
ser biały	200 g
czosnek ząbki	2
cebula	1/2
oregano	
bazylia	
sól	
pieprz	
polewa serowa	
śmietana 18 proc	300 ml
mozzarella w kulce	1
jajko	1
sól	

pieprz

imbir

szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto zagnieść twarde i wylepić dno i boki formy.

Nadzienie przygotować zanim wstawimy ciasto do pieca. Na patelni rozgrzać łyżkę tłuszczu, podsmażyć cebulę i czosnek, dodać szpinak i smażyć ok 10 min , do odparowania.

Przestudzić, dodać pokruszony ser i wymieszać.

Polewa serowa , śmietanę przelać do miseczki, mozzarellę zetrzeć na tarce, dodać do śmietany, wbić jajko i dodać przyprawy do smaku, wymieszać.

Na ciasto położyć papier i obciążyć, np fasolą. Wstawić do piekarnika nagrzanego ok 200 st na 15-20 min. Podpiec ciasto. Wyjąć, zdjąć papier z fasolą, rozłożyć równo nadzienie szpinakowe i oblać polewą serową, wstawić do piekarnika na ok 40 min. w temp 200 st.