

Tarta z ciasta francuskiego z mięsem, grzybami i szpinakiem



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowo-wieprzowe	500 g
boczek wędzony	200 g (chudy)
borowiki	200 g (ugotowane, posiekane)
szpinak świeży	200 g (sparzone)
szalotka	2 szt.
czosnek	3 ząbki (pokrojone)
oliwa	4 łyżki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/2 łyżeczki
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 opakowanie
jajko	1 szt. (ugotowane na twardo)
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
ciasto francuskie	1 opakowanie
jajko	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotuj składniki.

- KROK 2 Na oliwie z oliwek podsmażyć szalotkę, boczek, borowiki i czosnek, następnie dodać mięso i chwilę poddusić.
- KROK 3 Do tak przygotowanego mięsa dodać jajko i szpinak, całość doprawić do smaku i zestawić z ognia.
- KROK 4 Rozmrożone ciasto francuskie podzielić na dwie części. Połową ciasta wyłożyć tortownicę, ułożyć farsz i przykryć drugą częścią. Tak przygotowaną tartę posmarować roztrzepanym jajkiem, nakłuć ciasto i piec 45 minut w temperaturze 200°C.
- KROK 5 Upieczoną tartę podawać z bukietem sałat sezonowych oraz sosem sałatkowym polskim Prymat przygotowanym zgodnie z przepisem umieszczonym na opakowaniu.