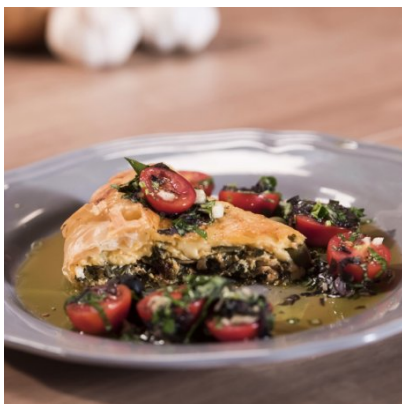


Doradca Smaku IX: Zapiekanka ze szpinakiem i oliwkami, odc. 7



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
suszone pomidory z czosnkiem	5 sztuk
oliwa	100 mililitrów
oliwki czarne Smak	3 łyżki
oliwki czarne Smak	3 łyżki
orzeszki piniowe	1 łyżka
szpinak	3 garście
śmietana kwaśna	1 opakowanie
jajko	2 sztuki
ser gouda	200 gramów
masło	1/3 kostki
ciasto filo	4 płaty

Do smaku

Papryka ostra mielona Prymat

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek kroimy w plasterki, cebulę kroimy w kostkę, suszone pomidory kroimy na duże kawałki.

Rozgrzewamy patelnię i wlewamy oliwę, smażymy czosnek, cebulę i suszone pomidory.

Doprawiamy papryką ostrą. Dodajemy zielone i czarne oliwki, kapary, orzeszki pinii oraz liście szpinaku, doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy.

Do oddzielnej miski wkładamy śmietanę, wbijamy jajka, doprawiamy gałką muskatołową, solą morską i pieprzem czarnym. Całość mieszamy, wsypujemy 100 g startego sera.

Rondel rozgrzewamy, wkładamy masło i roztopiamy. Formę do zapiekanki smarujemy roztopionym masłem. W formie układamy warstwę ciasta filo, smarujemy masłem, czynność powtarzamy trzykrotnie (ostatniej warstwy ciasta nie smarujemy z wierzchu masłem).

Do formy przekładamy przygotowany farsz i zalewamy śmietaną. Zawijamy ciasto filo do środka (tak, by przykryło całą powierzchnię formy). Wierzch ciasta smarujemy masłem i posypujemy 100 g startego sera. Pieczemy w piekarniku przez 35 minut w 180°C w trybie termoobiegu.