

Quiche z ciasta filo ze szpinakiem i oliwkami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto filo	150 gram
szpinak	250 gram
suszone pomidory z ziołami Smak	1/2 słoika
ser feta	200 gram
oliwki zielone	5 łyżek
oliwki czarne	5 łyżek
jajko	2 sztuki
masło	2 łyżki
Czosnek suszony Prymat	1 ząbek
starta gałka muszkatołowa	
Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat	

Do smaku:

Pieprz czarny grubo mielony Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzać masło. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i świeże liście szpinaku. Dusić około 2-3 minut, dodając pieprz i gałkę muszkatołową do momentu, aż szpinak zwiędnie i zmięknie. Gotowy posiekać. Ser feta pokroić w kostkę, pomidory suszone wyjąć z zalewy i pokroić w paski, a oliwki w plasterki. W misce wymieszać wszystkie składniki, dodając rozmacone jajka i sól morską do smaku. Tortownicę wysmarować masłem. Każdy płat ciasta filo układać w tortownicy tak, aby jego część wystawała za obręcz. Następnie na dno wyłożyć przygotowany farsz, przykryć go wystającymi kawałkami ciasta oraz wedle potrzeby nowymi płatami, aby całość nadzienia była pod przykryciem. Piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku ok. 40 minut do momentu, aż wierzch będzie złocisty. Gotowy grecki quiche podawać z pikantnym sosem czosnkowym tzatziki.

