

tarta ze szpinakiem



ANNA216



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 g
masło	150 g
żółtko jajek	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

oraz:1 jajko,sol,papryka,.Farsz:400g szpinaku,150g białego sera,150ml śmietany 18%,2ząbki czosnku ,2 jajka,50g startego żółtego sera,pieprz(prymata) gałka muskatołowa

Przygotowanie:Ciasto:

z podanych składników i 2 łyżek zimnej wody zagnieść ciasto ,schłodzić w lodówce przez ok.30min.Następnie rozwałkować i przełożyć do formy,nakłuc widelcem.Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200st.Piec ok.10min.

Farsz:

szpinak oczyścić .Śmietanę zmieszać z jajkami i serem.Czosnek przecisnąć przez praske ,dodać sos śmietanowy.Doprawić pieprzem,i gałką.Na podpieczonym cieście rozłożyć szpinak zalać sosem,posypać serem.Wstawić do piekarnika 180st piec 20min.Pokroić w trójkąty i podawać z czerwonym barszczem.