



Szpinakowa tarta

Składniki

Kruche ciasto

- 250g Mąki Basia Krupczatka
- 150g masła
- 50 g cukru pudru
- 1 jajko
- Szczypta soli

Farsz

- 450 g liści szpinaku
- 50 g parmezanu
- 2 ząbki czosnku
- 1 szklanka kwaśnej śmietany 18%
- 4 jajka
- 1 łyżka masła
- Gałka muszkatołowa, sól, pieprz

Sposób przygotowania

Ciasto na tartę

W misce szybko wymieszaj schłodzone masło, cukier, mąkę sól i jajko i zagnieć kruche ciasto. Następnie zawiń ciasto w folię i odstaw do lodówki na ok. godzinę. W czasie chłodzenia ciasta przygotuj farsz. Liście szpinaku podsmaż na odrobinie masła wraz z przetartym czosnkiem, dopraw solą, pieprzem, gałką muszkatołową i dodaj śmietanę oraz parmezan. Ciasto rozwałkuj i przełóż do formy na tartę. (średnica ok 24-26cm) Wyklej ciastem dno i boki formy, a następnie ponakłuwaj widelcem. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 15 min, aż do zrumienienia. Po tym czasie wyciągnij ciasto, lekko przestudź i wyłóż na nie przygotowany farsz. Ponownie wstaw do piekarnika i piecz kolejne 15 minut. Po tym czasie rozbij na farsz 4 jajka - oprósz je solą i pieprzem, wstaw do piekarnika nagrzanego do 120 stopni i piecz, aż do ścięcia białek jaj. Smacznego!