

Jak zużyć resztki z lodówki?



Autor: **CHEFwszystkichCHEFow**
Przepisów: 15 Ocena: 111



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 pęczek botwinki
- 3 cebule
- 5 łyżek octu balsamicznego
- 3 jajka
- Pieprz, sól
- 1 łyżka sumaku
- garść szpinaku
- pół cytryny

Sposób przygotowania:

1. Wyłoż formę na tartę ciastem francuskim, ponakłuwaj widelcem całą powierzchnię ciasta.



2. Skarmelizuj pokrojoną cebulę i dodaj ocet balsamiczny. Wyłoż na tartę. Na tą samą patelnię wrzuć pokrojoną botwinkę, skórkę z cytryny, sumak, szpinak, sól, pieprz.



- ③ 3. Wyłóż całość na cebłę i wybij jajka na wieżch tarty. Przełóż paskami ciasta francuskiego na wieżchu. Piecz w 180C aż ciasto zbrązowieje ok 20-25 min.



- ④ 4. Podawaj na ciepło lub na zimno z kilkoma kroplami octu balsamicznego.

Twoje notatki do przepisu: