

Tarta ze szpinakiem

Autor: **wellina**Przepisów: **21** Ocena: **3302**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- szpinak /najlepiej świeży/, 0,5 kg
- ser biały lub feta, 20 dkg
- ciasto francuskie /mrożone/, 1 opakowanie
- cebula, 1 duża
- czosnek, 3 ząbki
- 3 rozmacone jajka
- tarty parmezan, 15 dkg
- masło, 2 łyżki
- sól, pieprz, gałka muskatołowa, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie rozwałkowujemy na stolnicy i przekładamy do wysmarowanej tłuszczem okrągłej formy o średnicy 25 cm. Obcinamy wystające końce. Nakłuwamy spód widelcem i wykładamy papierem do pieczenia. Wsypujemy suche ziarna fasoli i pieczemy w rozgrzanym do 200 stopni piekarniku 7 min. W międzyczasie cebulę szklimy na maśle. Dodajemy umyty i osuszony szpinak, czosnek, gałkę muskatołową, sól i pieprz do smaku. Smażymy jeszcze przez chwilę a pod koniec, kiedy wszystko ma już konsystencję papki, dodajemy ser biały lub fetę i starty parmezan. Gdy trochę przestygnie przekładamy do miski i łączymy z jajkami. Wlewamy do formy z podpieczonym spodem. Zmniejszamy temperaturę piekarnika do 180°C i pieczemy 25-30 min, lub dopóki wierzch nie będzie złoty.

Twoje notatki do przepisu: