



Tarta z bekonem i szpinakiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Sycąca i prosta tarta. Idealna na obiad w weekend lub do pracy. Jeśli lubisz wytrawne tarty, koniecznie wypróbuj ten przepis.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Składniki na ciasto zagniatamy na jednolitą masę. Owijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na godzinę.

Krok 2

Nagrzewamy piekarnik do 200 stopni C. Wyjmujemy ciasto z lodówki i rozwałkowujemy. Wykładamy nim formę do tarty. Spód nakłuwamy widelcem.

Krok 3

Szpinak myjemy i osuszamy. Boczek kroimy w cienkie plastry, a potem w kostkę. Patelnię rozgrzewamy i wrzucamy boczek, chwilę podsmażamy. Dodajemy po około 2 minutach szpinak, przeciskamy przez praskę czosnek. Dusimy razem na małym ogniu cały czas mieszając. Po chwili, jak się sok ze szpinaku zredukuje, wlewamy śmietankę łąciatą. Dusimy około 2 minuty i dodajemy parmezan i dalej gotujemy przez 3 minuty. Doprawiamy solą i pieprzem. Odstawiamy do przestygnięcia.

Krok 4

W misce roztrzepujemy jajko i dodajemy przestygnięty farsz. Formę z ciastem wkładamy do nagrzanego piekarnika na 10 minut. Po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 170 stopni C, na ciasto wylewamy masę i wstawiamy ponownie do piekarnika. Pieczemy jeszcze około 30 minut.

Ciasto

- 220 g mąki pełnoziarnistej
- 100 g miękkiego masła łąciate
- płaska łyżeczka soli
- 4-6 łyżek zimnej wody
- 1 jajko

Farsz

- 350 g szpinaku
- 200 g boczku
- 200 ml Śmietanki łąciata 18%
- 2 ząbki czosnku
- 2 duże jajka
- 30-50 g startego sera Jantar
- ok ¼ łyżeczki soli
- ok 1/3 łyżeczki pieprzu