



Tarta ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tarta ze szpinakiem i pomidorkami to pomysł na wytrawny obiad. Łatwa w przygotowaniu, pyszna i kolorowa tarta, która zasmakuje każdemu łasuchowi.

Przygotowanie

Krok 1

Przygotowujemy ciasto. Mąkę z przyprawami siekamy z masłem na drobno. Dodajemy żółtko i zagniatamy. Wkładamy do lodówki na 45 minut.

Krok 2

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni C. Formę na tarte smarujemy odrobiną masła. Ciasto z lodówki wałkujemy i wykładamy na dno formy o średnicy ok 24 cm. Nakłuwamy widelcem spód ciasta. Przykrywamy folią aluminiową i obciążamy np. fasolą. Pieczemy przez 15 minut. Po tym czasie ściągamy folię i pieczemy jeszcze przez 5-10 minut.

Krok 3

Przygotowujemy nadzienie. Cebulę kroimy drobno. Szpinak płuczemy i osuszamy. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy i szklimy cebulę. Dodajemy do niej szpinak, podgrzewamy, aż zwiędnie i odstawiamy.

Krok 4

W misce mieszamy jajko, żółtko i śmietankę łaciatą. Dodajemy ostudzony szpinak, pokruszony ser feta i pieprz. Masę wykładamy na przestudzone ciasto.

Krok 5

Pomidorki myjemy i osuszamy. Przekrawamy na pół. Układamy je na tarcie i wkładamy do piekarnika na około 30-35 minut. Po upieczeniu lekko przestudzamy i podajemy.

Danie: **Obiad**,

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto

- 225 g mąki pszennej
- 150 g masła
- 1 żółtko
- ¼ łyżeczki soli
- 1 łyżka oregano

Farsz

- 450 g świeżego szpinaku
- 2 jajka
- 1 żółtko
- 1 cebula
- 100 g sera feta
- 300 ml Śmietanki Łaciatej 30%
- 130 g pomidorków koktajlowych
- ¼ łyżeczki pieprzu lub do smaku

Dodatkowo

- 50 g suchej fasoli