

Słoneczna tarta ze szpinakiem i serem śródziemnomorskim



Składniki

na ciasto kruche:

1 łyżka - oleju

rzepakowego

200 g - mąki pszennej

100 g - schłodzonego

masła

1 szt. - jajko

szczypta soli

ponadto:

100 g - sera białego

śródziemnomorskiego w
drobnej kostce

100 g - świeżego szpinaku

2 szt. - jaja

100 ml - gęstej śmietany
30%

mielony suszony czosnek
do smaku

świeżo mielona suszona

papryczka chili do smaku

pieprz czarny świeżo

mielony do smaku

sól himalajska do smaku

świeży tymianek

Opis wykonania

Tartę ze szpinakiem przygotowałam do której serek śródziemnomorski dodałam, jajko na środku Słońce imituje i całość świetnie smakuje.

Do głębokiej miski wsypujemy mąkę, pokrojone schłodzone masło, olej i jajko. Miksujemy robotem ok. 2-3 min, do połączenia się wszystkich składników. Odstawiamy do lodówki na ok. 30 min, aby się schłodziło. Nagrzewamy piekarnik do temp. 190°C bez termoobiegu.

Ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 0,5 cm, podsypując mąką. Ciastem wykładamy dno i boki formy ceramicznej. Widelcem nakłuwamy ciasto, aby nam się nie podniosło. Wstawiamy do piekarnika na ok. 15-20 min.

Szpinak sparzamy wodą z dodatkiem 1 łyżeczki soli i cukru. Odcedzamy, przelewamy zimną wodą, dokładnie odciskamy i kroimy drobno.

Dwa jajka roztrzepujemy trzepaczką, dodajemy śmietanę, 1 łyżeczkę posiekanego tymianku, szpinak, doprawiamy solą, pieprzem i mieszamy.

Na podpieczone, lekko wystudzone ciasto wylewamy masę jajeczno - szpinakową i dodajemy sera, mielony czosnek i chili.

Wstawiamy do piekarnika i pieczemy ok. 20 min. w 180°C. W połowie pieczenia, na wierzch tarty wbijamy jajko. Pieczemy na złoty kolor, tak aby po wbiciu widelca masa nie była płynna.

Tarte doprawiamy pieprzem i dodajemy świeży tymianek.

Rada: Żółtko powinno być płynne. Jeśli żółtko ma być całkowicie ścięte wystarczy wcześniej je dodać.