

Tarta z brokułami i szpinakiem



Autor: **gotowaniepomojemu**
Przepisów: **165** Ocena: **1301**

   
3-4 os. > 60 min łatwe tanie

Składniki:

- Ciasto:
 - 2 szklanki mąki pszennej
 - 1 łyżeczka cukru
 - pół łyżeczki soli
 - 100 g masła
 - 1 żółtko
 - 2 łyżki gęstej śmietany 18 %
- Farsz:
 - 300 g świeżego szpinaku lub 1 opakowanie mrożonego
 - 3 ząbki czosnku
 - 120 g sera pleśniowego blue
 - kilka małych kuleczek mozarelli
 - 1 jajko
 - 1 łyżka gęstej śmietany 18 %
 - sól i pieprz do smaku
 - masło klarowane lub olej do smażenia
- Dodatkowo:
 - groch lub fasola do obciążenia ciasta

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie ciasta:

Mąkę przesiać do miski, dodać zimne masło i posiekać nożem. Następnie dodać cukier, sól, żółtko, śmietanę i zagnieść ciasto. Włożyć do woreczka foliowego i włożyć na 30 minut do lodówki.

Formę do tarty wysmarować masłem. Po upływie czasu ciasto rozwałkować, przełożyć do formy, dokładnie ułożyć, zawinąć brzegi i podziurkować widelcem. Na ciasto położyć papier do pieczenia wycięty w kształcie koła i wysypać fasolę lub groch do obciążenia. Przełożyć do piekarnika i piec 25 minut w temperaturze 180 stopni.

2 W międzyczasie przygotować farsz:

Brokuł podzielić na różyczki i ugotować kilka minut w wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości soli i odrobiny cukru. Następnie odsączyć na sitku.

Szpinak umyć i usmażyć na patelni. Do szpinaku dodać połowę sera pleśniowego pokrojonego w kostkę, śmietanę, wyciśnięty przez praskę czosnek i na koniec doprawić solą i pieprzem. Odstawić do wystudzenia. Następnie dodać żółtko.

Brokuły przełożyć na patelnię ze szpinakiem i wymieszać.

Ubić pianę z białka i delikatnie wymieszać z farszem. Przełożyć do upieczonego ciasta. Na górę poukładać drugą połowę kosteczek sera pleśniowego oraz połówki kulek mozarelli. Całość włożyć do piekarnika na 180 stopni na 20 minut.

Po wyjęciu z piekarnika odstawić na chwilę i można podawać.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: