# Tarta ze szpinakiem

opuncja123

Polecane na: **danie główne, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

## Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- twaróg - 100 g
- jajko - 1 szt.
- ser feta - trochę
- pomidory cherry - kilka
- olej - trochę
- sól, pieprz - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Formę na tartę wyklejamy ciastem francuskim, nakłuwamy widelcem i podpiekamy w piekarniku w 200 st.C ok.15 min. Szpinak rozmrażamy na patelni, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i przesmażamy, aż większość płynu odparuje. Zdejmujemy z ognia, dodajemy rozkruszony twaróg, doprawiamy solą i pieprzem, dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy jajko i jeszcze raz dobrze mieszamy. Farsz wykładamy na podpieczony wcześniej spód, na wierzchu układamy pokrojony w kosteczki sera feta i przekrojone na pół pomidorki cherry. Pieczemy ok. 25-30 min w 180 st.C.