Tarty z buraczkami

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- ugotowane małe buraczki - 4
- szpinak świeży - 4 garść
- mała czerwona cebula - 1 szt.
- pokruszony ser feta - 3/4 s szklanka
- małe jajka - 2 szt.
- mascarpone - 120 g
- gęsta śmietana kremówka - 1/2 szklanka
- sól, pieprz - 1 do smaku
- czosnek w proszku - 2 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Małe foremki do tart wylepiamy ciastem francuskim, podpiekamy ok 10 min w temp 220 st. C.
Na podpieczone spody wykładamy pokrojone w plasterki: cebulę, buraczki, pokrojone na kawałki liście szpinaku, fetę.
Jajka, śmietanę i mascarpone mieszamy dokładnie w miseczce, przyprawiamy do smaku. Delikatnie zalewamy warzywa ułożone na cieście, pieczemy ok 15 min. Podajemy ciepłe.