Špenátový tart

Recepty

Hlavné chody

Veľká noc

50 min

0



3.0

1035

Budete potrebovať

Hladká múka	250 g
Soľ	1 ČL
Studené maslo	150 g
Oravská slanina	80 g
Šalotka	1 ks
Mrazený špenát	200 g
Parmezán	30 g

Vajíčka	2 ks
Smotana na šľahanie	130 ml
Nové korenie mleté Vitana	1 ČL
Bazalka Vitana	1/2 ČL
Feta syr	1 hrsť
Voda	4 PL

Príprava receptu

Príprava cesta: V miske zmiešame múku, soľ, pridáme na kocky nakrájané maslo, 4 PL vody a vypracujeme cesto.
Cesto rozvaľkáme do kruhu medzi fóliami a uložíme do tartovej formy s priemerom 23 cm. Popicháme vidličkou a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 1 minútu.

Špenátová zmes: Špenát rozmrazíme a poriadne vyžmýkame.
Na panvici opražíme na drobno nakrájanú šalotku a slaninu. Pridáme k špenátu.
V miske zmiešame vajíčka, smotanu, Nové korenie Vitana, Bazalku Vitana a parmezán. Pridáme k špenátovej zmesi a premiešame.
Naplníme tart a vrch posypeme rozdrobenou fetou.
Pečieme cca 30 minút pri 180 stupňoch, pokiaľ nie je stred tartu pevný.



Nové korenie mleté



Bazalka