



przepisy.pl

## Tarta ze szpinakiem i serem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak mrożony, odciśnięty - 450 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- jajka - 3 sztuki
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- margaryna - 2 łyżki
- żółty ser - 0.5 szklanek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Niedużą formę do pieczenia wyłóż pergaminem i wyłóż ciastem francuskim. Ponakłuj ciasto widelcem i wstaw do nagrzanego do 200 stopni C piekarnika a 10 minut.
2. Fix rozmieszaj ze śmietaną oraz jajkami.
3. Posiekaną cebulę oraz czosnek przesmaż razem, dodaj szpinak i dopraw do smaku. Wystudź.
4. Wystudzony szpinak wymieszaj w misce z przygotowanym Fixem a następnie wyłóż na zapieczone ciasto.
5. Wierzch zapiekanki posyp serem. Naczynie wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i zapiekaj przez ok. 25-30 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)