



przepisy.pl

Francuska tarta ze szpinakiem i serem pleśniowym



Składniki:

- opakowanie ciasta francuskiego - 1 opakowanie
- szpinak mrożony - 1 opakowanie
- śmietana - 2 łyżki
- ser pleśniowy Lazur - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 1 sztuka**

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ciasto rozłożyć w blasze na blasze do tart.
2. Szpinak rozmrozić, odparować nadmiar wody. Wymieszać ze śmietaną, solą i pieprzem, dodać przyprawę w kostce.
3. Na cieście rozłożyć szpinak. Posypać rozdrobnionym serem pleśniowym.
4. Piec ok. 20-30 minut w temperaturze 180 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl