



przepisy.pl

Tarta z boczkiem i szpinakiem



Składniki:

- boczek wędzony - 200 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak świeży, garstka - 2 sztuki
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- jajka - 3 sztuki
- ciasto francuskie, płat - 1 sztuka
- ser żółty starty - 5 łyżek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

45 minut 3 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Okrągłą formę do tarty wyłóż ciastem francuskim i ponakłuwaj widelcem. Przykryj kawałkiem pergaminu (wyciętego na średnicę spodu formy) i wysyp po całości fasolą, aby ciasto nie wyrzuciło się podczas pieczenia.
2. Ciasto wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika i zapiecz przez 15 minut.
3. Boczek pokrój w kostkę 0,5x0,5 cm i przesmaż na rozgrzanej patelni. Przygotuj sos carbonara - wlej śmietanę i dodaj Fix. Całość zagotuj a następnie przestudź.
4. Po tym czasie wbij jajka do śmietany i wymieszaj. Dodaj pieprz.
5. W dużej misce wymieszaj przygotowany sos ze szpinakiem i wyłóż na upieczone ciasto. Wierzch zapiekanki posyp startym serem i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz w temp. 180 °C przez 25 minut. Podawaj na ciepło lub na zimno.

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