



przepisy.pl

Tarta ze szpinakiem i fetą



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 3 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżki
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- ser feta - 250 gramów
- jajka - 2 sztuki
- śmietana - 100 mililitrów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- ciasto filo - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- świeży szpinak - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Świeży szpinak umyj, wysusz, mrożony rozmroź, odciśnij z soków. Cebulę, czosnek i chili drobno posiekaj.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie zeszklij cebulę, czosnek i chili, dodaj szpinak, oregano, tymianek, gałkę muszkatołową. Całość smaż przez chwilę, ciągle mieszając. Naturalnie smaczne Knorr wymieszaj ze śmietaną, zalej nim szpinak. Wszystko razem zagotuj, tak aby sos zgęstniał. Tak przygotowany farsz odstaw na bok do ostygnięcia.
3. Dodaj pokruszony ser feta, jajka dokładnie wymieszaj.
4. Rozmrożone płyty ciasta filo złóż ze sobą (trzy warstwy). Możesz połączyć je pozostałością oliwy. Ciasto ulóż na dnie naczynia do tarty, włóż szpinak, całość przykryj kolejnymi trzema warstwami ciasta (posmarowanymi Ramą w środku). Ciasto powinno być ułożone nieregularnie.
5. Tak przygotowaną tatrę wstaw do nagrzanego do 180° C piekarnika na około 30 minut.

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