




przepisy.pl

Tarta ziemniaczana ze szpinakiem



 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 unit
- szynka - 200 gramów
- szpinak - 300 gramów
- ząbki czosnku - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mąka - 150 gramów
- jajka - 4 sztuki
- feta - 100 gramów
- śmietana - 0.5 szklanek
- szczypiorek - 1 pęczek
- bułka tarta - 30 unit
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- masło - 50 gramów
- oliwa - 30 unit

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto - ziemniaki ugotuj w mundurkach, obierz i przeciśnij przez praskę. Dodaj mąkę wraz z proszkiem do pieczenia, jajka. Wymieszaj i dopraw do smaku.
2. Białka ubij z odrobiną soli na sztywną pianę, następnie dodaj do masy i delikatnie wymieszaj.
3. Przygotuj masę mięsną - cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oliwie. Szynkę pokrój w paski, przesmaż z cebulą. Całość zalej śmietaną, dodaj posiekaną natkę i zredukuj płyn. Dodaj łyżkę bułki tartej i dopraw do smaku pokruszoną połówką mini kostki Knorr. Wymieszaj.
4. Przygotuj szpinak - czosnek pokrój drobno i przesmaż na oliwie. Dodaj szpinak, duś chwilę. Dodaj pokruszony ser feta i posiekany szczypior, dopraw do smaku pozostałą częścią pokruszonej mini kostki Knorr.
5. Tortownicę natłuść i oprósz bułką tartą. Na dno wyłóż 1/3 ciasta, następnie masę mięsną. Przykryj kolejną częścią ciasta, na którą wyłóż szpinak.
6. Całość przykryj ostatnią częścią ciasta. Wstaw do nagrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni i piecz około 1 godziny.

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