



przepisy.pl

## Tartaletki ze szpinakiem i cukinią



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- oliwa - 3 łyżki
- woda
- cukinia - 1 sztuka
- szpinak świeży - 250 gramów
- jajka - 2 sztuki
- ser żółty - 200 gramów
- śmietana - 4 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 1 sztuka**

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

### Sposób przygotowania:

1. Do miski przesiej mąkę, dodaj sól, oliwę i odrobinę wody. Zaczynij zagniatą ciasto, jeśli trzeba dolewając wody. Ciasto ma być finalnie gęste i elastyczne.
2. Podziel ciasto na 4 części, rozwałkuj i wyłóż nimi natłuszczone foremki żaroodporne do tartałek.
3. Cukinię umyj, potnij obieraczką na bardzo cienkie paski. Odłóż 8 pasków do dekoracji, resztę drobno posiekaj. Szpinak wypłucz i osusz.
4. Do miski wbija jajka, rozkłóć je z przyprawami, śmietaną. Dodaj cukinię, szpinak i starty ser, wymieszaj i napełnij tartaletki. Z cienkich pasków cukinii zrób dekoracyjną falbanę na brzegach tartałek.
5. Zapiekaj 20 min w 200st.

---

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)