Špenátová torta

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 25 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Múku, soľ (1/2 ČL), maslo, čerstvý syr a jedno vajce zmiešame v mise na hladké cesto. Necháme ho odpočinúť jednu hodinu v chladničke. Špenát rozmrazíme a nakrájame na kúsky. Cibuľu a cesnak ošúpeme a nasekáme. Syr nakrájame na kocky. Cibuľu a cesnak opražíme na olivovom oleji do sklovita. Pridáme špenát a povaríme 5 minút. Špenát musí pustiť všetku vodu. Pridáme soľ, čierne korenie a muškátový orech (mletý). Necháme chvíľu vychladnúť. Cesto rozvaľkáme a preložíme ho do okrúhlej (priemer 30 cm) alebo hranatej formy. Výška okraja musí mať asi 3 cm. Vidličkou poprepichujeme dno cesta. Skôr ako formu vložíme do rúry, okraje cesta obložíme z vnútornej strany pásom papiera na pečenie, aby sa nepreklopili. Rúru predhrejeme na 200°C, zvolíme si funkciu turbo. Pečieme 10 minút. Zvyšné vajcia (3 ks) vyšľaháme so smotanou a syrom, a pridáme do špenátu. Dochutíme soľou a korením. Po vytiahnutí predpečeného cesta z rúry naň rovnomerne rozložíme špenátovú zmes. Tortu dopečieme v rúre pri teplote 200°C ďalších 25 minút. Podávame teplú.

Ingrediencie

- **Blaník cotagge 150 g** - 600 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Muškátový orech celý** - 0.5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Smotana na šľahanie** - 100 g
- **Špenát zmrazený** - 400 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Ovčí syr prirodný** - 200 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE