

Кіш із козячим сиром, молодим шпинатом і морквою

40—50 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

1 уп.	Готова випічка для пирога кіш
5	Яйця
250 мл	Збиті вершки
150 г	Козячий сир
1 ст. л.	Кедровий горіх
200 г	Морква міні
1	Молодий шпинат, пучок
1 ст.л.	Трави італійські
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Чорний перець горошок

Приготування

1. Змастіть форму й викладіть тісто на дно. Розігрійте духовку до 170°C (392°F).
2. Вилкою зробіть отвори в основі. У мисці перемішайте яйце, збиті вершки, італійські трави і розкришений козячий сир. Вилийте суміш у форму для пирога.
3. Помийте моркву й розріжте навпіл уздовж. Помийте шпинат.
4. Розподіліть моркву, щоб належним чином покрити все сумішшю. Додайте сіль та мелений перець.
5. Випікайте кіш протягом 35 хвилин за температури 170 °C (338 °F), використовуючи режим конвекції.
6. Наріжте кіш і розкладіть по тарілках. Смачного!