



# Кіш із козячим сиром, молодим шпинатом і морквою

🕒 40–50 хв    🍷 🍷 🍷

## Приготування

### 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

- 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!

