



# Tarta ze szpinakiem, łososiem i koperkiem

🕒 110—120 Min 🍷🍷🍷

## Przygotowanie

### Składniki - Ilość osób: 8

🍷 = Kotányi Produkte

#### Na ciasto

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| 185 g        | Mąka                                  |
| 0.5 łyżeczki | Sól                                   |
| 100 g        | Zimne masło, pokrojone na 1 cm kostki |
| 3 łyżki      | Zimna woda                            |

#### Na wypełnienie do ciasta

|               |                                           |
|---------------|-------------------------------------------|
| 100 g         | Szpinak baby                              |
| 3 szt         | Jaja                                      |
| 375 ml        | Śmietana kremówka (do pieczenia)          |
| 120 g         | Kwaśna śmietana                           |
| 0.25 łyżeczki | Sól                                       |
| 1 szczypta    | 🍷 Pieprz Czarny mielony                   |
| 1 łyżka       | Koperek                                   |
| 200 g         | Filet z łososia, pokrojony na kostki 4 cm |
| 75 g          | Ser Gouda, tarty                          |

- 1 Umieść mąkę, sól i masło w robocie kuchennym. Miksuj pulsacyjnie około 10 razy lub do momentu, aż mieszanina będzie przypominała bułkę tartą. Dodaj wodę i miksuj pulsacyjnie jeszcze kilka razy, aż ciasto się połączy. Uformuj ciasto w dysk, zawiń w folię spożywczą i wstaw do lodówki na 1 godzinę.
- 2 Rozgrzej piekarnik do 200°C. Lekko posyp mąką blat roboczy, rozwiń ciasto i rozwałkuj na okrąg o średnicy 27 cm. Przełóż je do formy do quiche o średnicy 23 cm. Dociśnij ciasto do brzegów i odetnij nadmiar.
- 3 Wylóż spód papierem do pieczenia i wypełnij ryżem lub suszoną fasolą. Piecz przez 15 minut. Wyjmij z piekarnika, zdejmij papier i obciążniki, a następnie wstaw z powrotem do piekarnika na kolejne 8 minut.
- 4 Zmniejsz temperaturę piekarnika do 180°C. Lekko podsmaż młody szpinak na patelni z niewielką ilością oleju. W misce ubij jajka, śmietanę, koperek, sól i pieprz. Dodaj ser i szpinak.
- 5 Wlej nadzienie do formy i ułóż na wierzchu kawałki łososia. Piecz przez 40 minut. Odstaw na 10 minut przed wyjęciem z formy i pokrojeniem.

