

Tarta ze szpinakiem, łososiem i koperkiem

110–120 Min

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

Przygotowanie

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. Wyłóż 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.