



a
minőség
íze

Szalonnás, spenótos és sajtos tart

Szalonnás, spenótos és sajtos tart

Ez a tart melegen és hidegen is finom. Ha nincs megfelelő tortaformánk, használjunk hasonló méretű kis sütőedényt vagy sütőformát, amely ugyanúgy megfelel a feladathoz. Ez tökéletes ahhoz, hogy felhasználjuk a maradék sonkát vagy szalonnát.

4 személyre

1 óra

Hozzávalók

50 g vaj, plusz egy kevés a kivajazáshoz

100 g főtt sonka vagy húsos szalonna,
felkockázva

1 kis fej hagyma finomra vágva

350 g friss spenót megmosva, alaposan
lecsepegtetve, a kemény szárazakat
távolítsuk el

5 leveles tészta felolvasztva

75 g sajt - érett cheddar vagy kéksajt

3 db tojás

6 evőkanál alacsony zsírtartalmú crème
fraiche

Só és frissen őrölt fekete bors

Enyhén ízesített zöldsaláta és főtt
újburgonya a tálaláshoz

Elkészítés

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra
(gázsütő 4-es fokozat). Enyhén
vajazzunk ki egy 35 x 11 cm
nagyságú kivehető aljú
tortaformát.

Hevítsünk fel egy nagy
tapadásmentes serpenyőt. Adjunk
hozzá kb. 2 evőkanál vajat és
főzzük a hagymát 4-5 percig, amíg
megpuhul, de nem színeződik el.

Keverjük bele a spenótot és főzzük
néhány percig, amíg összefonnyad
keverés közben. Tegyük a
keveréket egy szűrőbe és nyomjuk
meg erősen egy fakanállal, hogy
kinyomjuk belőle a felesleges
folyadékot.

Olvasszuk fel a maradék vajat egy
kisebb serpenyőben vagy a
mikrohullámú sütőben.

Terítsünk le egy lap leveles tésztát
a forma aljára úgy, hogy a tészta
szélei kissé túllógjanak a forma
szélein. Kenjük meg olvasztott
vajjal.

Ismételjük meg a többi lappal,
helyezzük el őket átlapolva.

Kanalazzuk bele a spenót és a
hagyma keverékét a tésztakosárba
és szórjuk a tetejére a sonkát vagy
a szalonnát, majd reszeljük vagy
morzsoljuk rá a sajtot.

Verjük fel a tojásokat a crème
fraiche-sel és a fűszerekkel egy
tálban, majd öntsük bele a
tésztakosárba. Süssük 30 percig,
hogy a töltelék elkészüljön és hogy
a leveles tészta aranybarna legyen.

Tálalási javaslat

Tálaláshoz vágjuk fel szeletekre és
helyezzük tányérra salátával és
újburgonyával.