

Spenatova torta s bryndzovosyrovou plnkou

Potrebuje

- - 200 g múky
- - 90 g masla
- - 400 g uvareného/rozmrazeného špenátu
- - 250g bryndze
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 ks biely jogurt
- - 3 strúčiky cesnaku
- - šunka
- - tvrdý syr
- - 2 ks vajcia
- - soľ

Postup

Najskôr si pripravíme cesto – zmes múky, masla a jedného vajčka. Vypracujeme cesto, dáme na pol hodinu odležať do chladničky. Následne si z neho vyformujeme korpus v tortovej forme, pričom okraje vytiahneme hore, cca 5cm. Poprepichujeme vidličkou a dáme do rúry, vyhriatej na 150 stupňov na cca 15 minút. Medzičasom si pripravíme zmes špenátu (listy, nie rozmixovaný špenát), bryndze a Karička črievka, pridáme roztláčený cesnak a jemne posolíme. Taktiež si do jogurtu pridáme vajčko, rozmiešame a osolíme. Keď je korpus predpečený, najskôr do neho dáme špenátovú zmes a následne zalejeme jogurtovou zmesou. Dáme piecť ešte na cca 15 minút na 180 stupňov. 5 minút pred upečením tortu ozdobíme rezancami šunky a nastrúhaným syrom. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Miroslava z Trnavy

náročnosť: stredná

čas: 1 hodina

porcie: 8