



Тарт со шпинатом, луком-пореем и куриным филе



Ингредиенты

◦ Перец	по вкусу
◦ Сливки 20%	1/2 стакана
◦ Лук-порей	1 шт.
◦ Филе куриное	250 г
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Мука пшеничная	1 стакан
◦ Масло оливковое	50 мл
◦ Масло сливочное	120 г
◦ Шпинат замороженный	300 г
◦ Сыр грюйер или горгонзола	100 г
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



55 мин



4 порции



390 ккал

1. Приготовьте тесто: разомните муку с замороженным и нарезанным сливочным маслом, пока смесь не образует мелкие крошки.

2. Слегка взбейте куриное яйцо с 1-ой столовой ложкой холодной воды. Добавьте в крошку и перемешайте — должно сформироваться мягкое тесто. Если вышло слишком сухо, добавьте дополнительно немного воды. Охладите в холодильнике под пленкой 20 минут.

3. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму с бортиками.

4. Смешайте нарезанное куриное филе, размороженный шпинат и измельченный лук-порей. Посолите, поперчите и выложите в подготовленную форму.

5. Слегка взбейте сливки, оливковое масло и яйца. Осторожно влейте прямо на начинку. Посыпьте нарезанным или натертым пикантным сыром.

6. Выпекайте 25 минут при 170°C. Дайте немного остыть и только потом аккуратно вынимайте из формы. Подавать можно теплым или холодным.

Совет

Если тесто потрескалось при укладке в форму - не расстраивайтесь! Положите на трещины кусочки теста из остатков, залепите и разровняйте корж.