

Witam moją grupę.

Przypominam, że jest obowiązek nauki zdalnej. Powinnam otrzymać od Was trzy zadania i zdjęcia dwóch wykonanych potraw, w sumie 5 prac. Do tej pory jakkolwiek aktywność wykazały jedynie 3 osoby, z których jedna wysłała 3 prace, druga 2 prace i trzecia osoba jedną pracę. Tym samym za brak prac wpisuję nieobecność i jeżeli nie doślecie mi zaległych prac, nie sklasyfikuję Was na koniec roku szkolnego.

Zadanie na dzisiaj:

Proszę przygotować **tartę ze szpinakiem**, korzystając z przepisu, który macie zapisany w zeszytach z zajęć na pracowni (podaję również tutaj). Jeżeli ktoś nie lubi szpinaku, może znaleźć sobie przepis z innym dodatkiem warzywnym. Mile widziany ulubiony dodatek np. sałata lodowa lub mix sałat, przyrządzony z w sposób, jaki lubicie.

Prześlijcie dwa zdjęcia, jedno samej potrawy i drugie z wykonawcą ☺
na niemiecki.zsozir@gmail.com

Tarta ze szpinakiem i serem feta

Składniki na ciasto

- 250 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 2 żółtka
- 1 łyżka śmietany 18%
- sól

Składniki na farsz

- 400 g szpinaku mrożonego (może być też świeży)
- opakowanie sera feta
- 150 ml śmietanki 30%
- 4 łyżki drobno startego sera żółtego
- 3 ząbki czosnku
- 2 jajka (+ białka pozostałe z ciasta)
- pieprz
- gałka muszkatołowa
- kilka suszonych pomidorów w oleju (opcjonalnie)

Przygotowanie

- Na stolnicę wysyp mąkę i dodaj zimne masło. Pokrój je nożem na mniejsze kawałki. Uformuj z mąki kopiec i zrób w jego środku dołek, do którego wrzuc dwa żółtka oraz łyżkę śmietany i szczyptę soli.

- Wszystkie składniki delikatnie wymieszaj. Ugniataj, aż otrzymasz jednolitą konsystencję. Kiedy ciasto jest już dobrze zagniecione, włóż je do lodówki na około 1 godzinę.
- Po tym czasie ciasto rozwałkuj i wyłóż nim dno oraz boki formy na tartę. Ciasto nakłuj widelcem. Włóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i podpiecz ciasto około 15 minut.
- W czasie, gdy spód do tarty się podpieka można się zabrać za przygotowanie farszu do tarty. Na patelni rozgrzej łyżeczkę masła i podsmaż na niej drobno posiekany czosnek. Gdy zacznie się rumienić, dodaj do niego szpinak i smaż na wolnym ogniu do odparowania nadmiaru wody.
- W miseczce rozmieszaj śmietankę z jajkami, startym serem i drobno pokrojonymi suszonymi pomidorami.
- Patelnię zestaw z ognia, aby szpinak lekko przestygł i dodaj masę śmietanową. Wymieszaj masę i dopraw do smaku gałką muskatołową oraz solą i pieprzem.
- Na podpieczone ciasto wyłóż szpinakowy farsz. Na wierzchu rozłóż kostki sera feta. Piecz w piekarniku w temperaturze 180 stopni C przez około 25 minut, aż brzegi ciasta będą złote, masa się zetnie i tarta będzie wyglądać tak, jak na zdjęciu.

