

Tart s lisnatim tijestom, tikvicama i Aretos sirom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

250 g lisnatog tijesta
125 g Aretos sira
1 češanj češnjaka
1 tikvica
10 ml maslinovog ulja
sol, papar
Baby špinat

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Tanko razvaljajte lisnato tijesto pa oštrim nožem zarezite granicu 1 centimetar od ruba.

Tikvicu narežite na tanke trakice uz pomoć guljača za krumpir.

Dodajte joj prstohvat soli, papra, 1 sitno nasjeckani češanj češnjaka, Aretos sir i 15 ml maslinovog ulja.

Promiješajte pa rasporedite po površini tijesta sve do zarezanog ruba.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C, 30 minuta ili dok tijesto nije dobilo lijepu boju. Kada se malo rashladi dodajte baby špinat.

Dobar tek!