

# SZPINAKOWA, WIOSENNA TARTA Z WARZYWNYMI KLOPSIKAMI

## SKŁADNIKI

8 PORCJI

1 H. 17 MIN

ŁATWY

1 opakowanie ciasta kruchego lub francuskiego

1 opakowanie Garden Gourmet Klopsiki Warzywne Garden Gourmet

Garść pomidorków koktajlowych

200 g szpinaku

1 cebulka

2 ząbki czosnku

Oliwa z oliwek

1 łyżka bulionu warzywnego w słoiku WINIARY (opcja)

5 jajek

100 ml śmietanki 30% lub roślinnej

Pęczek szczypiorku

Garść jajek przepiórczych

Sól i pieprz do smaku

Szpinakowa, wiosenna tarta z Klopsikami Warzywnymi od Garden Gourmet to idealny pomysł na wegetariańskie święta. Doskonale sprawdzi się jako rodzinny obiad, kolacja dla znajomych czy przekąska do położenia na stole. Spróbuj, jak wyśmienicie smakuje połączenie świeżego szpinaku z warzywnymi klopsikami i daj się zachwycić!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. UPIECZ CIASTO

Formę do tarty nasmaruj ulubionym tłuszczem. Wylóż ciasto do formy. Nakłuj spód widelcem i wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 stopni na około 15–20 minut. Zaczekaj, aż ciasto się upiecze. Na tym etapie nie powinno się jeszcze zarumienić za mocno – wystarczy, jeśli lekko złapie kolor.

### 2. UGOTUJ JAJKA

Jajka przepiórcze ugotuj na miękko lub na twardo – według uznania. Ostaw je do ostygnięcia. Następnie obierz.

### 3. PRZYGOTUJ WARZYWA

Obierz cebulkę i czosnek. Następnie razem ze szczypiorkiem, szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi opłucz je pod bieżącą wodą i dokładnie osusz papierowym ręcznikiem kuchennym. Suchy szczypiorek drobno posiekaj. Cebulkę pokrój w kostkę o średniej grubości. Czosnek posiekaj (alternatywnie możesz także przecisnąć go przez praskę). Pomidorki koktajlowe przełóż do miseczki i odłóż na bok.

### 4. USMAŻ CEBULĘ, CZOSNEK I SZPINAK

Na patelni rozgrzej odrobinę oliwy i wrzuć cebulkę. Smaż, aż zmięknie. Następnie dodaj czosnek i szpinak. Całość smaż, aż szpinak straci na objętości i stanie się miękki. Mieszaj od czasu do czasu, dzięki czemu danie wegetariańskie się nie przypali. Następnie odstaw do przestudzenia.

### 5. USMAŻ KLOPSIKI WARZYWNE GARDEN GOURMET

Ten krok wykonaj tylko wtedy, jeśli lubisz mocno chrupiące klopsiki. Na rozgrzanej patelni wylóż Warzywne Klopsiki od Garden Gourmet. Smaż według instrukcji na opakowaniu, od czasu do czasu obracając.

### 6. ZRÓB MASĘ I PRZELÓŻ JĄ NA TARTE

Do dużej miski wbij jajka. Dodaj śmietankę, szczypiorek, sól i pieprz (opcjonalnie możesz także dodać bulion warzywny WINIARY). Całość dokładnie wymieszaj. Dodaj szpinak i ponownie wymieszaj. Gotową masę przelej na wypieczony spód tarty. Na wierzchu ułóż pomidorki koktajlowe, Klopsiki Warzywne od Garden Gourmet oraz ugotowane jajka przepiórcze.

### 7. UPIECZ TARTĘ W PIEKARNIKU

Przygotowane ciasto z masą wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i piecz przez około 30 minut. Całość powinna lekko się przyrumienić.

### 8. PODAWAJ I SMACZNEGO!

Upieczoną tartę odstaw do ostygnięcia. Pokrój w trójkąty, dzieląc ją na sześć lub osiem kawałków. Przepis wegetariański skończony – możesz podawać do stołu. Wege święta wielkanocne z takim daniem z pewnością będą przepyszne. Smacznego!

---

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
WWW.GARDENGOURMET.PL**

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Szpinakowa, wiosenna tarta z Warzywnymi Klopsikami](#)