

## Tarta su špinatais, antiena ir svogūnų laiškais



### Gaminimas

1. Virtuviniu kombainu sutrinkite GAIDELIS morkų ir cinamono skonio pusrytainius „7 grūdai“ kartu su GAIDELIS grietinės ir svogūnų skonio krekeriais iki trupinių.
2. Trupinius sumaišykite su lydytu sviestu. Gautą masę išklokite į kepimo skardą. Stipriai suspauskite ir kepkite orkaitėje 160 °C temp. apie 10–12 min.
3. Kiaušinį išplakite kartu su grietine.
4. **KITCHEN ME virtą-keptą ančiukų kulšėlę** nurinkite nuo kaulo ir susmulkinkite rankomis. Įmaišykite į plakinį.
5. Sudėkite špinatų lapelius ir stambiai pjaustytus svogūnų laiškus. Viską pagardinkite tarkuotu kietuoju sūriu ir prieskoniais.
6. Gautą masę sudėkite ant iškepto pagrindo ir kepkite orkaitėje 160 °C temp. apie 40 min., kol įdaras sutirštės.

*Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai*

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

1 pakelio	GAIDELIS morkų ir cinamono skonio pusrytainių 7 grūdai
1 pakelio	GAIDELIS grietinės ir svogūnų skonio krekerių
120 g	lydyto sviesto
1	kiaušinio
1 stiklinės	grietinės
1	KITCHEN ME virtos-keptos ančiukų kulšėlės
3 saujų	špinatų lapelių
1 saujos	svogūnų laiškų
100 g	tarkuoto kietojo sūrio
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
Žiupsnelio	džiovintų raudonėlių