

КИШ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ «САВУШКИН», ШПИНАТОМ И КРЕВЕТКАМИ



 55 минут

 280 ккал; БЖУ 12/17/22 (на 100 г)

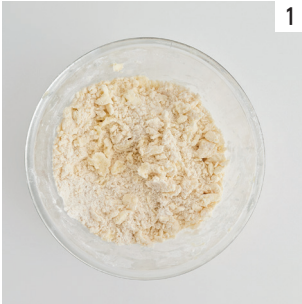
 500 г (каждая порция)

 Предварительно разморозьте шпинат

Ингредиенты:

сыр творожный «Савушкин»,
мука, яйцо, шпинат с/м,
креветки, сливки, сливочное
масло, сахар.

КЛАССИК-МЕНЮ



1

Разогрейте духовку до 200°C. Сложите в комбайн холодное масло, щепотку соли, щепотку сахара, муку и измельчите в крошку.



2

Добавьте 1 желток, 2 стл. холодной воды. Вымешивайте тесто руками, заверните в пленку, положите в холодильник на 20 минут.



3

Креветки разрежьте вдоль, шпинат отожмите от лишней влаги. Смешайте в миске яйца, добавьте белок, сливки. Перемешайте, добавьте креветки, шпинат, посолите и поперчите.



4

Раскатайте тесто, выложите его в форму, наколите вилкой, поставьте в духовку на 10 минут при 200°C.



5

Достаньте киш и выложите в него начинку. Сверху распределите творожный сыр и запекайте при 200°C 25-30 минут.



6

Киш с творожным сыром, шпинатом и креветками подавайте к столу.