



Pinaattitorttu

Aineet: 560 g pinaattia
100 g voita
1 rkl sokeria
0,5 tl muskottia
0,5 tl suolaa
piirakkapohja, halkaisija 22 cm.

Valmistus: Jos käytät tuoretta pinaattia, ryöppää se. Huuhtelee pinaatti kylmässä vedessä ja ravistele kuivaksi. Jos käytät pakastepinaattia, sulata se ja purista kuivaksi. Paista pinaattia 2-3 minuuttia voissa mausteiden kanssa. Anna jäähtyä. Kaulitse torttupohja piirakkavuolan pohjalle ja reunoille. Täytä pohja ja paista 180 asteessa 40 minuuttia.

www.superkokki.com