**Chatka szpinakowo-łososiowa**

**Składniki:**

**Ciasto**

- 80 g Szpinaku młodego marki Eisberg

- 2 szklanki mąki pszennej

- 4 duże jajka

- 1 łyżeczka soli

- 1 łyżeczka cukru

- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

- 2 łyżki oleju

**Nadzienie**

- 200 g serka śniadaniowego

- 50 g sera feta

- 150 g łososia wędzonego w plastrach

- sól

- pieprz

**Przygotowanie:**

Szpinak zblendować na gładką masę. Z białek ubić pianę, dodając cukier i sól. Drewnianą łyżką wymieszać żółtka z mąką, ubitą pianą, proszkiem do pieczenia, olejem i zblendowanym szpinakiem. Ciasto przelać do blachy (40 cm x 30 cm) wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do wcześniej nagrzanego do 180°C piekarnika – piec około 25 minut. Po upieczeniu i całkowitym ostygnięciu, blat pociąć na 6 równych prostokątów. Pozostałe skrawki pokruszyć.

Prostokąty posmarować (z jednej strony) wymieszanym serem z solą i pieprzem, na każdej części ułożyć cienki plaster łososia. Spód chatki tworzą 2 prostokąty, ułożone jeden na drugim. Następne części chatki połączyć ze spodem z dwóch stron, by stworzyć formę trójkąta. Wierzch posypać pokruszonym ciastem.