

tarta z bobem i kielbasą chorizo

Autor: **agafia**Przepisów: **98** Ocena: **718**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- bób - 250 g
- kielbasa chorizo - 120 g
- cebula - 1 szt
- czosnek - 3 ząbki
- cheddar (lub inny żółty twarde ser) - 125 g
- śmietana 18 % - pół szklanki
- jajka - 2 duże
- sól, pieprz
- olej - 2 łyżki
- SKŁADNIKI CIASTA:
- mąka pszenna - szklanka
- masło - 100 g
- żółtko - 1 szt
- zimna woda - 2 łyżki
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki ciasta szybko zagnieść, włożyć na godzinę do lodówki.
- 2 Bób ugotować w osolonej wodzie, wystudzić, obrać z łupinek. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek przecisnąć przez praskę, zeszklić na oleju. Kielbasę chorizo pokroić w plasterki.
- 3 Jajka wymieszać ze śmietaną, posolić, popieprzyć, dodać starty na tarce o dużych oczkach ser.
- 4 Piekarnik nagrzać do 200 stopni. Ciasto rozwałkować, wyłożyć nim formę do tarty (średnica 23 cm), nakłuć widelcem w kilku miejscach. Piec przez 10 minut.
- 5 Na podpieczony spód wyłożyć usmażoną cebulę, następnie bób i plasterki kielbasy. Zalać masą serowo-jajeczną. Włożyć do piekarnika, piec 25-30 minut.



Twoje notatki do przepisu: