

# Tarta z brukselką i serem feta



Autor: **wataga**

Przepisów: **13** Ocena: **117**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Masło (250 g)
- Mąka pszenna (2 szklanki)
- Woda (2-3 łyżki)
- Jajka (3 sztuki)
- brukselka gotowana (kilkanaście sztuk)
- Ser feta (100 g)
- Ser żółty (100 g)
- Śmietana 18 % (3 łyżki)
- Sól
- Pieprz
- Zioła prowansalskie

## Sposób przygotowania:

### 1 CIASTO

Mąkę przesiać, dodać zimne, pokrojone na kawałki masło, następnie posiekać wszystko nożem do utworzenia ciasta o konsystencji kruszonki. Dodać 2 jajka i wodę, szybko zagnieść. Odstawić na 1 godzinę do lodówki.

Po tym czasie ciasto wyłożyć w formie do tarty posmarowanej masłem. Porobić widelcem nakłucia.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. i piec przez ok. 20 minut, póki nie uzyska złotego koloru.

### 2 FARSZ

1 pozostałe jajko wymieszać za pomocą trzepaczki ze śmietaną i startym na wiórki serem żółtym. Dodać przyprawy (sól, pieprz, zioła prowansalskie). Następnie do masy dorzucić pokruszony lub pokrojony w kostkę ser feta.

Masę wylać na tartę.

Ugotowane brukselki pokroić na połówki, układać w masie jajeczno - serowej.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. i piec do momentu aż masa się zetnie (ok. 20 - 25 minut).

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: