

# Tarta z cebulą



Autor: **NaTalerzuAgnes**  
Przepisów: **274** Ocena: **2573**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Ciasto francuskie - 1 opakowanie
- Cebula biała - 3 szt.
- Cebula czerwona - 3 szt.
- Jajka - 2 szt.
- Śmietana 18% - 200 ml
- Czosnek - 3 ząbki
- Masło - 100 g
- Oliwa - 2 łyżki
- Ser żółty - 200 g (starty)
- Sól, pieprz - do smaku
- Zioła prowansalskie - 1 łyżka
- Sos worcester - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebule kroimy w cienkie półplasterki, czosnek drobno siekamy. Na patelni rozgrzewamy masło i olej i na wolnym ogniu dusimy cebulę z czosnkiem - ok. 30-40 min. (aż będzie miękka). Często mieszamy, nie dopuszczając do zrumienienia cebuli (jeśli zacznie się przypiekać, a będzie jeszcze twarda możemy podlać niewielką ilością wody). Następnie dodajemy sól, pieprz i sos worcester.
- 2 Formę do tarty smarujemy lekko olejem a następnie wykładamy ciastem francuskim. Na nie rozkładamy uduszoną cebulę. W misce rozrabiamy jajka, śmietanę i połowę żółtego sera. Dosypujemy trochę soli, pieprzu i zioła prowansalskie, a następnie zalewamy cebulę. Górę posypujemy pozostałą częścią żółtego sera. Pieczemy 30 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.

## Twoje notatki do przepisu: