

Tarta z kozim serem i cebula



Autor: **Sugarspice**
Przepisów: 25 Ocena: 598

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- gotowe ciasto kruche
- 1 bardzo duża, 2 średnie cebule
- miękki ser kozi
- 3 jajka
- 200 ml śmietanki kremówki
- tymianek
- Pieprz czarny
- sol

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik rozgrzewamy do 180C.
Blaszke do tarty wykładamy gotowym ciastem kruchym (można dostać mrożone np w Lidlu)
Nakluwamy gęsto widelcem spod ciasta lub wykładamy papierem do pieczenia i wysypujemy groszek ceramiczny, żeby podpiec na "ślepo"
Podpiekamy 10 minut.
- 2 W międzyczasie podsmażamy delikatnie cebulke pokrojona w piórka ze szczypta soli. Ważne, aby cebuli nie przypalic, jedynie zeszklić.
Roztrzepujemy trzy jajka ze śmietanką, doprawiamy ziołami, pieprzem i solą.
Na podpieczonym cieście, rozkładamy pokruszony, bądź porwany kozi ser, cebulke i zalewamy jajkami ze śmietanką.
Zmniejszamy temp piekarnika do 160C i pieczemy tartę 40 min do złotego koloru.

Podajemy z ulubioną zieloną sałatą.
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: