

# Francuska tarta z brokułami i serem

Autor: **Ellie**Przepisów: **40** Ocena: **756**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- opakowanie świeżego ciasta francuskiego (ok. 275 g)
- brokuł
- pomidorki koktajlowe
- 3 jajka
- mały jogurt naturalny
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- łyżka masła
- 100 g sera z białą pleśnią
- sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Brokuła podzielić na różyczki i ugotować al dente na parze lub w lekko osolonej wodzie. Piekarnik nagrzać do 200 stopni. Cebulę pokroić w kostkę, a czosnek przecisnąć przez praskę. Podsmażyć na maśle, posolić i odstawić. Formę do tarty natłuścić, oprószyć bułką tartą, a następnie wyłożyć ciastem. Dno nakłuć widelcem, a następnie podpiec w piekarniku przez ok. 10 min. Jajka roztrzepać z jogurtem, cebulą, czosnkiem oraz przyprawami. Na podpieczonym spodzie wyłożyć różyczki brokułów i kawałki sera. Zalać całość masą jajeczno-jogurtową. Na koniec ułożyć kawałki pomidorków pokrojonych w ćwiartki. Piec przez ok. 25 minut. Ostudzić.

## Twoje notatki do przepisu: