

# Letnia tarta z cukinia

Autor: **magdaniel**Przepisów: **74** Ocena: **1868**

&gt; 6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 2 młode cukinie
- cebulka dymka z białą częścią piekrek
- szynka 200 g
- jajka 2 szt
- mietana i mleko po 150 ml
- ser żółty utarty 100 g
- sól pieprz do smaku
- ciasto na tartę wg własnego przepisu lub gotowe francuskie lub kruche 1 rulon 250 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Jeżeli sami robimy ciasto zagnieść szybko kruche i wstawić do lodówki, jeśli mamy gotowe rozmrozić, rozwijać i wyszcierać nim formę do tarty,
- 2 Cukinie dobrze myjemy i kroimy, a w sumie to zeszkrobujemy wzdłuż obieraczką do warzyw na cienkie długie plastry, cebulkę dymkę siekamy, szynkę kroimy w drobne paseczki,
- 3 Na rozłożone ciasto układamy pokrojoną szynkę, większą część dymki i na górę układamy plastry cukini, zalewamy roztrzepanymi jajkami ze śmietaną i mlekiem oraz utartym serem, doprawionymi solą i pieprzem; posypujemy pozostałą dymką; pieczemy 30 min w 200 stopniach, smakuje dobrze zaraz po upieczeniu jak i na zimno, smaczno

## Twoje notatki do przepisu: