

Tarta cebulowa



Autor: amidalla

Przepisów: 209 Ocena: 3710



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pół kostki masła
- 1,5 szklanki mąki
- 3 łyżki śmietany
- 0,5kg cebuli
- 3 jajka
- 15dkg sera żółtego
- sól, pieprz, tymianek

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, masła, 2 łyżek śmietany i jednego żółtka oraz soli zagnieść ciasto. Ciasto włożyć na 1 godzinę do lodówki.
- 2 Farsz: cebulę drobno posiekać i dusić na maśle ok.20 minut. Dodać soli, pieprzu i tymianku do smaku.
- 3 Formę do tarty posmarować tłuszczem, wyłożyć rozwałkowane ciasto unosząc trochę brzegi. Na ciasto wyłożyć uduszoną cebulę. Dwa jajka i białko, które zostało, roztrzepać ze śmietaną i dodać odrobinę curry. Masę jajeczno-śmietanową wylać na cebulę. Posypać startym serem. Piec ok.godzinki aż masa jajeczna się ściągnie a ser będzie zrumieniony.

Twoje notatki do przepisu: