

Tarta lotaryńska



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2563** Ocena: **19467**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Masło 12 dag
- Mąka pszenna 25 dag
- Mleko 3 łyżki
- Mleko 200 ml
- Jajka 4 szt.
- Cebula biała 4 szt.
- Szynka 15 dag
- Ser żółty 10 dag
- Śmietanka kremówka 1 szklanka
- Sól i pieprz do smaku
- Gałka muskatołowa do smaku
- Majeranek do smaku
- Tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Mąkę wyrobić z masłem, jajkiem, 3 łyżkami mleka, solą i odrobiną wody. Następnie przykryć i schłodzić. Na rozgrzanym oleju przysmażyć posiekaną cebulę i szynkę. Śmietankę rozbełtać z resztą mleka, 3 jajkami, startym serem i przyprawami do smaku, dodać przysmażoną cebulę i szynkę i lekko wymieszać. Schłodzone ciasto rozwałkować, przenieść do natłuszczonej formy, wylać przygotowaną masę. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 stopni i piec około 60 minut.

Twoje notatki do przepisu: