

# Tarta z porem i szynką

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **6692**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 1 płąt ciasta francuskiego
- 1-2 pory
- 200g szynki
- 2 jajka
- 4 łyżki jogurtu naturalnego
- 100g startego żółtego sera
- parmezan do posypania
- przyprawy: sól, pieprz
- Posiekana natka pietruszki

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciastem wykładamy formę do tart łącznie z jej bokami. Na łyżce oliwy podsmażamy szynkę, po chwili dodajemy pokrojonego w półtalarki pora. Smażymy chwilę, przyprawiamy solą i pieprzem, przykrywamy pokrywką i dusimy, aż por zmięknie. Zdejmujemy z ognia i dodajemy 2 łyżki natki, mieszamy i wykładamy na ciasto. Jajka mieszamy z jogurtem i startym serem, doprawiamy do smaku i wylewamy na tartę. Wierzch można posypać parmezanem. Tartę zapiekamy w 180 stopniach około 30 minut. Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: