

tarta z szynka i warzywami

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **4297**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- na ciasto: mąka pszenna, 300g
- margaryna, 200g
- jajko, 1 szt
- sol, 1 łyżeczka
- nadzienie: jajka, 4 szt
- gesta, kwasna smietana, 4 czubate łyżki
- ser żółty, 200g
- wedlina drobiowa, 200g
- gotowany groszek zielony, 3/4 szklanki
- Papryka czerwona, 1 szt
- podsmażona cebula, 1 duża
- sol i pieprz, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę włożyć do zamrażarki na 30 min. Po tym czasie mąkę wpyścić do miski, wymieszać z solą, zrobić na środku wgłębienie, wbić tam jajko i zetrzeć na tarce margarynę. Szybko zagnieść ciasto, owinąć folią spożywczą i włożyć na ok 1h do lodówki. Po tym czasie ciasto rozwałkować i wylepić natłuszczoną foremkę rozwałkowanym ciastem (spód i boki). Przykryć ciasto w formie papierem do pieczenia i wysypać na papier groch (zapobieganie to podnoszeniu się ciasta podczas podpiekania). Piec ok 8 min w nagrzanym do 180 stopni piekarniku. Po tym czasie ciasto wyjąć, wysypać groch i zdjąć papier.
- 2 Na podpieczony spód wyłożyć odsączony groszek, na to podsmażona cebulka, na to połowę wedliny (u mnie pokrojona w cienkie plasterki), na wedlinke pokrojona w cienkie paseczki paprykę, na to znow wedline.
- 3 Jajka ubić mikserem na puszystą masę, dodać śmietanę, sol i pieprz, ubić. Dodać starty na tarce żółty ser, wymieszać drewnianą łyżką. Masę jajeczną wylać na podpieczony spód wyłożony dodatkami, wyrównać, zapiekać w temperaturze 180 stopni ok 30 min (aż się zezłoci). Wystudzić i podawać, smacznego!

Twoje notatki do przepisu: