

Warzywna tarta



Autor: **aniolywkuchni**
Przepisów: **211** Ocena: **3988**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 15 dkg mąki, 7 łyżek masła, sól, duża cukinia, 3 marchewki, papryka musztarda, 15 dkg serka smietankowego, 250 ml smietanki krem

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, masła, soli i 2 łyżek zimnej wody zarabiamy ciasto i odstawiamy do lodówki. Na tapetę idą warzywa. Myjemy cukinię., obieramy i kroimy obieraczką wzdłuż na paski i posypujemy lekko solą pozostawiając na chwilę, by wypuściła wodę, którą później odlewamy. Marchewkę i paprykę myjemy i również kroimy obieraczką wzdłuż na paski. Ciastem wykładamy formę na tartę. Smaryjemy musztardą. Nakłuwamy widelcem. Na wierzch kładziemy fantazyjnie odcisniętą cukinię, marchew i paprykę. W misce ubijamy serek ze śmietanką, jajkami, posiekaną pietruszką, solą i pieprzem. Mieszankę wykładamy na warzywa. My jeszcze raz posupalismy po wierzchu solą i pieprzem. Tak lubimy;) Pieczemy w 180 stopniach okoo 30-40 minut w zależności od piekarnika.

Twoje notatki do przepisu: