

Warzywna tarta z kozim serem



Autor: **konhambos**
Przepisów: **353** Ocena: **6791**

 3-4 os.  30 min  łatwe  przystępne



Składniki:

- 2 małe bakłażany
- 2 małe cukinie
- 1 - 2 czerwone papryki
- 2 czerwone cebule
- oliwa z oliwek
- świeże oregano, tymianek, rozmaryn i natka pietruszki
- sól, pieprz
- 150 g sera ricotta
- 2 jajka
- 100 ml śmietany
- 100 ml mleka
- 100 g koziego sera
- świeże ciasto francuskie
- masło do foremki

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa pokroic w kostke, cebule w waskie piórka.
Warzywa z wyjatkiem cukinii wymieszac z sola i oliwa i wlozyc do foremki. Piec 30 min w temp. 180° C, po 15 minutach dodac cukinii i swieze ziola.
Forme na tarte wysmarowac maslem i wylozyc warstwa ciasta francuskiego.
Upieczone warzywa ulozyc na ciescie, mleko zmieszac ze smietana, serem ricotta, jajkami, sola i pieprzem i wlac do foremki.
Posypac kozim serem pokrojonym w kostke.
Piec 35-40 min w temp. 180° C



② Podawac bezposrednio po upieczeniu.



Twoje notatki do przepisu: