

Tarta warzywna

Przepis dodany przez użytkownika julias

Super danie na kolacje

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ciasto: - g
- mąka - 300 g
- margaryna - 150
- woda - 1 szkl.
- sól - 1 szczypta(y)
- Farsz: -
- cukinia - 6 szt.
- pomidory - 2 szt.
- jajka - 3 szt.
- oliwa z oliwek - 3 łyżka(i)
- śmietana - 1 op.
- parmezan tarty - 150 g
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cukinie należy pokroić i podsmażyć na patelni z odrobiną oliwy. Należy wyrobić ciasto (mąka, margaryna, woda, sól) Nasmarować masłem blachę i wyłożyć rozwałkowane ciasto. Na ciasto cukinie, potem parmezan a na to jajka wymieszane ze śmietaną. Na wierzchu plasterki pomidorów. Piec w nagrzanym piekarniku (180 st.) przez ok 40 min.