

## Krucha tarta cebulowa.



### BABECZKA35



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki ciasta

<b>mąka pszenna</b>	1 szklanka
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>masło lub margaryna</b>	10 dag
<b>sól</b>	pół łyżeczki
<b>proszek do pieczenia</b>	pół łyżeczki

### Dodatkowo

<b>cebula</b>	2 duże sztuki
<b>olej do smażenia</b>	1-2 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	
<b>tymianek</b>	
<b>masło</b>	1 łyżeczka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z podanych składników zagnieść ciasto, wstawić do lodówki na pół godziny. Po tym czasie ciasto rozwałkować i wylepić nim formę do tarty, posmarowaną masłem i posypaną bułką tartą, o średnicy 25 cm. Ciasto nakłuć widelcem.
2. Cebule obrać i pokroić w cieniutkie półplasterki, udusić do miękkości na odrobinie oleju. Oprószyć solą i pieprzem, odstawić do wystudzenia.
3. Na przygotowane ciasto nałożyć cebule i oprószyć suszonymi ziołami.
4. Piec około 15-20 minut w temperaturze 180 stopni.

