

Szybka tarta z warzywami



PRZEJS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	150 gram
mąka	250 gram
sól morska	1/4 łyżeczki
warzywa mrożone	1/2 kg
ser żółty	dowolna ilość
mleko	1 szklanka
jajko	2-3 sztuki
tłuszcz do smażenia	
pieprz czarny mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** W pierwszej kolejności przygotowujemy ciasto : masło siekamy nożem na drobno, dodając mąkę. Solimy, po czym ugniatamy wszystko szybciotko na ciasto. Kiedy jest gotowe, lepimy kulę. Wkładamy ją na pół godziny do lodówki.
W tym czasie smażymy na oliwie warzywa (doprawiając delikatnie solą i pieprzem) oraz przygotowujemy sos : do szklanki mleka dodajemy jajka, mieszamy to , po czym dodajemy dowolną ilość sera żółtego startego na tarce. Doprawiamy sos solą i pieprzem. Wyjmujemy ciasto z lodówki.Rozwałkowujemy dość cienko. Układamy na specjalnej foremce lub w tortownicy, oblepiając również jej brzegi. Na ciasto układamy warzywa.
- KROK 2** Polewamy sosem serowo-mleczno-jajecznym.
- KROK 3** Pieczemy w temperaturze 200 stopni troszkę mniej niż pół godziny. Tarta smakuje super także na zimno! Smacznego!

