

Tarta na cieście francuskim



V_KUCHARECZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie

pomidor	1 szt
cukinia	1 szt
cebula	1 szt
pieczarki	5 szt
pieś z kurczaka	1 szt
jajko	4 szt
śmietana	100 ml
ser żółty	
mozarella	
oliwa	
sól	
pieprz	
oregano	
mąka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Błaszczę do tarty oprószamy mąką i wykładamy na nią ciasto francuskie, które podpiekamy przez ok. 5 minut w nagrzanym do 220 stopni piekarniku. Na patelni rozgrzewamy oliwę i blanszujemy posiekaną cebulę, cienko pokrojoną cukinię oraz pokrojone pieczarki, na drugiej patelni smażymy pokrojoną w kostkę pierś z kurczaka wcześniej przyprawioną. Z piekarnika wyjmujemy zarumienione ciasto francuskie na którym układamy pomidora pokrojonego w ósemki, zblanszowane warzywa oraz usmażone mięsko. Do miski wbijamy jajka, które mieszamy ze śmietaną (12%) i wylewamy mieszankę na warzywa. Na wierzch układamy pokrojoną w plastry mozarellę, starty żółty ser oraz całość doprawiamy oregano, solą oraz pieprzem. Tartę pieczemy przez 30 minut w temperaturze 220 stopni.