

# TARTA ŚRÓDZIEMNOMORSKA Z RICOTTĄ, TUŃCZYKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI, KAPARAMI I OLIVKAMI



## KATERINAJ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Ciasto

mąka krupczatka	1 szkl
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
margaryna	50 gram
śmietana 18 proc	6 łyżek

### Farsz

kapary całe Smak	2 łyżki
oliwki czarne Smak	10 szt
oliwki zielone Smak	5 szt
pomidory suszone Smak	6 szt
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka
ser ricotta	200 gram
jajko	2 szt
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/ Z  
podanych  
składników  
zagnieść  
ciasto,  
uformować  
kulę i włożyć  
do lodówki na  
pół godziny.  
Schłodzone  
ciasto wylepić  
w formę do  
tarty, nakłuć  
widelcem i  
wstawić do  
nagranego  
piekarnika do  
200 stopni i  
piec ok 15  
min do  
zarumienienia  
się ciasta.

2/ W  
międzyczasie  
Pomidory  
pokroić na  
mniejsze  
kawałki,  
oliwki na  
plasterki,  
tuńczyka  
lekko  
"podziobać"  
widelcem.  
Jajka  
roztrzepać,  
dodać  
przyprawy i  
serek,  
dokładnie  
wymieszać.  
Na  
podpieczone  
ciasto wylać  
masę serową  
i ułożyć na  
niej  
pomidory,  
oliwki,  
tuńczyka i  
kapary.  
Wstawić do  
piekarnika i  
piec jeszcze  
ok 10-15 min  
aż ser się  
zestnie.