

Tarta z cebulą i oliwkami



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	300 g
jajka	3 szt
cebula	500 g
olej do smażenia	
ser feta	150 g
oliwki czarne Smak	10 szt
oliwki zielone Smak	10 szt
kminek Prymat	
Pieprz biały mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzieliłem białka od żółtek. Obraną cebulę posiekałem w grubą kostkę. Zeszkliłem na oliwie, a gdy przestygła dodałem rozdrobnioną widelcem fetę, żółtka, poprzekrawane na pół oliwki, sól i pieprz.

Z białek ubiłem pianę, delikatnie połączyłem z masą. Ciastem wylepiłem formę do pieczenia tart, nakłułem widelcem. Na cieście rozłożyłem farsz. Z reszty ciasta uformowałem wąskie paski, ułożyłem je na farszu tak, by tworzyły kratkę. Posypałem kminkiem. Zapiekałem w temperaturze 180 stopni C 30 minut.