

## Tarta z kurkami i serem ricotta



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ciasto francuskie</b>	1 opakowanie
<b>kurki</b>	300 gramów
<b>masło klarowane</b>	1 łyżka
<b>natka pietruszki</b>	0.5 pęczka
<b>ząbki czosnku</b>	2 sztuki
<b>śmietana kremowa 36%</b>	300 mililitrów
<b>jajka</b>	3 sztuki
<b>ser ricotta</b>	250 gramów

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę do tarty posmarowałem oliwą. Wyłożyłem ciastem.

Na patelni, na maśle podsmażyłem kurki do czasu, aż odparowała woda, pod koniec dodałem posiekany czosnek, chwilę smażyłem. Dodałem posiekaną natkę pietruszki, doprawiłem do smaku solą i pieprzem. W osobnej misce połączyłem śmietanę z jajkami i przyprawami. Na ciasto wyłożyłem kurki, na nich ricottę. Zalałem sosem śmietanowo- jajecznym. Piekłem 15 minut w 200 stopniach C, a potem zmniejszyłem temperaturę do 180 stopni C i piekłem 25 minut.