

Tarta z pomidorami, oliwkami i kukurydzą



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	100 g
mąka	200 g
jajko	1 szt
sól	1 szczypta
pomidor	2 szt
pomidor suszony	8 szt
kukurydza	1/4 puszki
parmezan	100 g
mozarella	2 kulki
bułka tarta	2 łyżki
oliwki zielone	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść ciasto z mąki, szczypty soli, masła i jajka. Schłodzić w lodówce. Wyłożyć formę na tartę, nakłuć widelcem. Pomidory suszone pokroić na kawałki, oliwki w plasterki i łącznie z kukurydzą wyłożyć na patelnię z łyżką oliwy, podsmażyć 2 minuty, następnie dolać trochę wody i na mocnym ogniu sparzyć. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić na kawałki. Na tartę dać pomidory surowe, posypać startym parmezanem (połową), następnie wysypać zawartość patelni, wyłożyć pokrojoną w plasterki mozzarellę oraz posypać resztą parmezanu wymieszaną z bułką tartą. Piec 30 min w 180 stopniach. Smacznego!