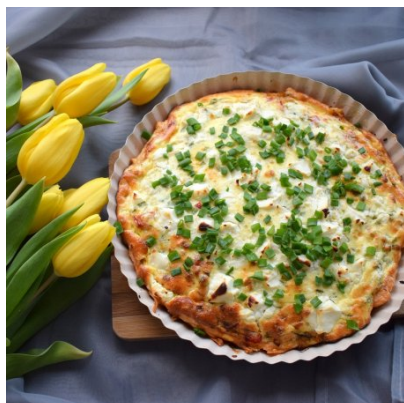


## Tarta z warzywami i fetą na cieście francuskim



**ANIA321**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**wszystkie składniki:**

<b>ciasto francuskie</b>	1 opakowanie
<b>natka pietruszki</b>	1 sztuka
<b>marchew</b>	1 sztuka
<b>cukinia</b>	0.5 sztuki
<b>por</b>	0.5 sztuki
<b>papryka</b>	0.5 sztuki
<b>dymki ze szczypiorkiem</b>	3 sztuki
<b>ser feta</b>	0.5 opakowanie
<b>olej kokosowy</b>	1 łyżka
<b>Tymianek suszony Prymat</b>	0.5 łyżeczki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>czosnek ząbki</b>	2 sztuki
<b>śmietana 18-procentowa</b>	150 mililitrów
<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	1 szczypta
<b>sól</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę i pietruszkę zetrzeć na tarce jarzynowej, pora pokroić w półplasterki, cukinię w cienkie ćwierćplasterki, a paprykę i cebulę pokroić w kostkę.

W rondlu rozgrzać olej kokosowy. Wrzucić wszystkie warzywa, posypać przyprawami, wymieszać i dusić kilka minut, do momentu, aż trochę zmiękną. Dodać czosnek przeciśnięty przez prasę i dusić jeszcze 3 minuty.

Formę do tarty wyłożyć ciastem, ponakłuwać widelcem. Obciążyć spód i piec przez 10 minut w piekarniku z termoobiegiem nagrzanym do temperatury 180 stopni.

Na podpieczony spód nałożyć warzywa. Śmietanę wymieszać dokładnie z jajkami i połową szczypiorku. Polać warzywa. Wierzch posypać pokruszonym serem feta.

Wstawić tartę do nagrzanego piekarnika i piec przez 20 minut w temperaturze 180 stopni. Gotowe danie posypać resztą szczypiorku.

Smacznego :)