

## Tarta z warzywami i serem feta



### FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### TARTA

<b>mąka pszenna</b>	250 g
<b>masło</b>	125 g
<b>żółtko jaja</b>	1 szt.
<b>woda</b>	50 g
<b>sól</b>	1 szczypta

### NADZIENIE

<b>cukinia</b>	1 szt.
<b>szalotka</b>	2 szt.
<b>pomidor</b>	1 mała szt.
<b>jajka</b>	2 szt.
<b>śmietanka</b>	100 ml
<b>masło</b>	1 plaster
<b>ser feta</b>	
<b>natka pietruszki</b>	
<b>sól i pieprz</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzień dobry :) Dzisiaj zapraszam Was na delikatną tartę na kruchym spodzie z farszem śmietankowo - jajecznym z warzywami i serem feta. Tarta jest smaczna, bardzo pożywna oraz prosta w wykonaniu. Świetnie sprawdzi się na obiad lub kolację z kieliszkiem dobrego wina. Każdy jej kawałek znika błyskawicznie i dostarcza przyjemnych wrażeń naszemu podniebieniu. Gorąco polecam! :)

#### PRZYGOTOWANIE:

KROK 1. Mąkę przesiewamy, dodajemy kawałki masła, żółtko, sól, wodę i zagniatamy wszystkie składniki. Ciasto owijamy w folię spożywczą i wkładamy na około 15 minut do lodówki. Po tym czasie rozwałkowujemy je, wypełniamy nim blaszkę, przykrywamy papierem do pieczenia i obciążamy grochem lub fasolą. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i pieczemy 15 minut (pieczenie góra - dół). Następnie zdejmujemy obciążenie i pieczemy jeszcze około 5 minut.

KROK. 2 Cukinię ścieramy na tarce o grubych oczkach, odstawiamy na chwilę, aby puściła wodę i odciskamy (kilka plasterków cukinii zostawiamy do dekoracji). Na rozgrzanym maśle szklimy pokrojone szalotki, dodajemy odcisniętą cukinię i chwilę razem przesmażamy, doprawiając warzywa solą i pieprzem.

KROK 3. Jajka miksujemy ze śmietanką i doprawiamy do smaku solą oraz świeżo zmielonym pieprzem. Warzywa układamy na spód tarty i zalewamy je masą śmietankowo - jajeczną. Na wierzch układamy plastry pomidora i cukinii oraz kawałki sera feta (kilka kawałków sera wciskamy także w masę). Tak przygotowaną tartę wstawiamy ponownie do piekarnika na około 30 minut.

Upieczoną tartę posypujemy natką pietruszki lub ulubionymi ziołami.

Jeśli lubimy pikantne smaki, na wierzch tarty ułożmy także kawałki papryczki Jalapeno.

Życzę smacznego! :)