

Ciasto pomidorowe



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło lub margaryna	15 dag
oliwki zielone	3 łyżki
pomidory koktajlowe (czerwone)	50 dag
żółty ser starty	5 łyżek
jajko	4 sztuki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mąka	30 dag
kasza manna	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
twaróg	50 (chudy, mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przesianej mąki dodajemy pokrojone w kostkę masło lub margarynę, solimy. Siekamy nożem. Wbijamy jajko, a następnie dodajemy drobno posiekane oliwki. Ugniatamy ciasto do momentu, aż będzie jednolite. Zawijamy w folię i na ok. pół godziny wkładamy je do lodówki.

Później schłodzone ciasto wałkujemy na cienki placek. Wyklejamy nim spód i brzegi formy pokrytej papierem. Nakłuwamy kilkakrotnie widelcem. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni ok 25 minut. Czekamy, aż ciasto ostygnie. Umyte pomidory kroimy na połowę. Kaszę manną, 2 łyżki żółtego sera i twaróg ucieramy do jednolitej masy. Pozostałe jajka ubijamy i łączymy z powstałą masą. Przyprawiamy do smaku. Dodajemy pomidory i mieszamy. Ciasto upieczone na początku oprószamy bułką tartą. Nakładamy na nie przygotowaną masę. Wierzch potrzepujemy pozostałym żółtym serem. Pieczemy tak jak poprzednio w piekarniku o temp 180 stopni i pieczemy 40 minut. Po wyciągnięciu dekorujemy ziołami;)

