

Tarta z szynką i bobem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bób	300 gram
szynka	100 gram
posiekany szczypiorek	2 łyżki
serek śmietankowy	150 gram
jaja	2 sztuki
śmietana 18 proc	200 ml
sól i pieprz	do smaku
ciasto kruche	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płatem ciasta wylep naczynie do tarty o średnicy ok. 22cm i ponakłuwaj widelcem. Pozostałe ciasto, to wystające ponad rant, odkrój. Na cieście ułóż papier do pieczenia, obciąż suchą fasolą i wstaw na 15 minut do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. W tym czasie bób zalej wrzątkiem, odstaw na 2-3 minuty i obierz z twardych łupin. Szynkę pokrój w kostkę, wymieszaj z bobem. Zdejmij z ciasta papier z fasolą. Ułóż masę na cieście. Serek wymieszaj ze śmietaną i rozkłóconymi jajkami, dodaj szczypior. Przypraw solą i pieprzem. Wyłóż jajeczno-śmietankową masę na bób z szynką. Piecz ok. 25 minut w temperaturze 180 stopni, aż masa się zetnie.