

Szybka tarta z warzywami



PRZEJS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	150 gramów
mąka	250 gramów
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1/4 łyżeczki
warzywa mrożone	1/2 kilograma
ser żółty	dowolna ilość
mleko	1 szklanka
jajko	2-3 sztuki
tłuszcz do smażenia	
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
woda	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** W pierwszej kolejności przygotowujemy ciasto: masło siekamy nożem na drobno, dodając mąkę, jajko i łyżkę zimnej wody. Solimy, po czym ugniatamy ciasto. Kiedy jest gotowe, lepimy kulę. Wkładamy ją na pół godziny do lodówki.
- W tym czasie smażymy na oliwie warzywa (doprawiając delikatnie solą i pieprzem). Przygotowujemy sos: do szklanki mleka dodajemy jajka, mieszamy, po czym dodajemy dowolną ilość sera żółtego startego na tarce. Doprawiamy sos solą i pieprzem.

- KROK 2 Wyjmujemy ciasto z lodówki. Rozwałkowujemy dość cienko. Układamy na specjalnej foremce lub w tortownicy, oblepiając również jej brzegi. Ciasto podpiekamy w piekarniku przez około 10 min. Następnie na ciasto układamy warzywa. Polewamy sosem serowo-mleczno-jajecznym.
- KROK 3 Pieczemy w temperaturze 200 stopni troszkę mniej niż pół godziny. Tarta smakuje super także na zimno! Smacznego!