

Tarta z bak?a?anem



FREEKATE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

m?ka	250 g
margaryna / mas?o	150 g
?ó?tka	2 szt.
bak?a?an	1 szt
pomidor	1 szt
cebula	1 szt
mi?so wieprzowe	250 g
jajko	2 szt
mozzarella	100 g
bazylia	do smaku
oregano	do smaku
tymianek	do smaku
czosnek	do smaku
chili	do smaku
sól	do smaku
jogurt bałkański	1/2 op.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z maki, tłuszczu i żółtek zagnieść kruche ciasto, schłodzić, rozwałkować i wyłożyć formę do tarty lub okręgi foremką, formując ok. 3 cm brzegu. Ciasto przykryć papierem do pieczenia, obciążyć grochem lub ryżem i piec 20 minut w temperaturze 200 st.

Mięso zmielić i podsmażyć razem z pokrojonym w piórka cebulą. Bakłażana pokroić w cienkie plastry, podsmażyć krótko na pozostałym po smażeniu mięsa tłuszczu.

Pomidor pokroić w plastry.

Na upieczonym cieście ułożyć warstwami mięso z cebulą, plastry bakłażana, plastry pomidora.

Jogurt wymieszać z jajkami i przyprawami. Powstałą mieszaninę zalać tartą.

Piec 25 minut w temp. 180 stopni.

Mozzarella pokroić w cienkie plastry. Rozłożyć na pieczonej tarcie i podwyższyć temperaturę do 200 st. Piec do rozpuszczenia sera.

Smacznego