

Tarta z grzybami



MARCHIOCHAKUCHARZY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby leśne	miska
ser typu włoskiego	250 g
cebula	1 szt
ciasto francuskie	1 op
jajko	2 szt
przyprawy	
pietruszka zielona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone i pokrojone grzyby podgotować ok 20-30 minut. Pokrojoną cebulkę zeszklić na oliwie, następnie dodać oczyszczone grzybki i dusić przez 15-20 minut. doprawić solą i pieprzem. A następnie dodać posiekaną pietruszkę.

Oczyszczone i pokrojone grzyby podgotować ok 20-30 minut. Pokrojoną cebulkę zeszklić na oliwie, następnie dodać oczyszczone grzybki i dusić przez 15-20 minut. doprawić solą i pieprzem. A następnie dodać posiekaną pietruszkę.

Ciasto francuskie dociąć do foremki. Na ciasto nałożyć farsz, wyrównać.

Piec przez 30 min w temperaturze 200-220 stopni.