

Tarta po włosku



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 g
masło zimne	100 g
jajko	1 sztuka
pomidory krojone z puszki	1 puszka
ser mozzarella	1 sztuka
oliwki czarne	1 garść
czosnek ząbki	
oliwa	
sól	
pieprz	
natka pietruszki	
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. z mąki, masła, jajka i szczypty soli zagnieść ciasto,
2. uformować kulkę i włożyć na 1-2 godziny do lodówki,
3. po tym czasie ciasto rozwałkować i wyłożyć nim blaszkę, wykleić ciastem też boki blaszki by powstał kołnierz,
4. po nakłuwać ciasto widelcem i piec w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni Celsjusza przez 20 min,
5. na rozgrzaną patelnię z oliwą dodać pokrojony czosnek, podsmażyć i wlać pomidory,
6. dodać pokrojone w krążki oliwki,
7. następnie dodać przyprawy i pokrojoną zieleninę, chwilę podusić,
8. na upieczonym cieście rozkładamy większość pokrojonego w plasterki sera,
9. zalewamy ciasto pomidorami i rozkładamy na nim resztę sera,
10. pieczemy tartę jeszcze 20 min i gotowe.