

Tarta z bobem, boczkiem i serem fetą



MARCHIOCHAKUCHARZY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Podstawowe

bób	400 g
ciasto francuskie	1 op
boczek wędzony	kilka plastrów
ser żółty	tarty
ser feta	
jajko	1 szt

Przyprawy

sól	
pieprz	
papryczka chili	
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć, do zarumienienia wraz z wyciśniętym czosnkiem i chilli.
- KROK 2 Żółty ser zetrzeć na tarce, fetę pokruszyć. Do miski wsypać ugotowany bób, rozgnieść go. Dodać do niego jajko, boczek i oba sery, wymieszać. Na wierzch można wysypać kilka całych ziaren bobu.

KROK 3 Na ciasto wyłożyć farsz i dokładnie rozprowadzić. Wstawić do nagrzanego na 180 stopni piekarnika i piec ok. 20-25 minut.