

TARTA FRANCUSKA



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 szt
Pomidory butelkowe	12 szt
pomidory w oliwie	90 g
cukier	3 łyż
cebula	4 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1
sól, pieprz	
parmezan	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory butelkowe umyć, rzucić wzdłuż na pół, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem, przyprawić i zapiec ok. 20 min. w 150 C. W formie do tarty rozgrzać łyżkę oliwy, wsypać łyżkę cukru i mieszać skarmelizować. W karmelui cięciem do góry ułożyć połówki pomidorów. W przerwie pomiędzy nimi powtykać suszone pomidory. Posiekaną cebulę zeszklić na patelni z 2 łyżkami oliwy i resztą cukru. Ciasto lekko rozwałkować - przykryć nimi składniki. Piec 25-30 min w temp. 220 c. Na koniec posypać startym serem