

tarta cebulowa



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	200 g
masło	100 g
jajko	1 sztuka
cebule duże	4 sztuki
ser pleśniowy	150 g
masło	1/2 łyżki
sól	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. z mąki, masła, 1 jajka, szczypty soli i szczypty gałki muskatołowej 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. cebulę obrać, pokroić w piórka,
6. ser pokroić w kostkę,
7. cebulę podsmażyć na maśle, przyprawić,
8. jajko rozkłócić, dodać sól i pieprz oraz ser,
9. do masy jajecznej dodać po ostygnięciu cebulę,
10. zalać masą ciasto i zapiekać jeszcze 20 min.