

Tarta z cukinią, suszonymi pomidorami i kozim serem



HANIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 szt
1/2 cukinii	0,5 szt
6 suszonych pomidorów z zalewy	6 szt
2 ząbki czosnku	2 szt
2 łyżki śmietany	2 szt
50g sera żółtego	50 g
ser kozi	150 g (twarigowy)
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dno formy do tarty wyłożyć gotowym ciastem francuskim. W kilku miejscach nakłuć widelcem. Na suchej patelni podprażyć migdały.

Cukinię zetrzeć na tarce, odcisnąć nadmiar soku. Dodać pokrojone suszone pomidory, przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, ser kozi, roztrzepane jajka, śmietanę, żółty ser i przyprawy. Wymieszać wszystkie składniki, wylać na ciasto, posypać prażonymi migdałami.

Tartę zapiekać ok. 30 min. w temp. 180 st.