

## Pissaladiera prowansalska wg Babciagramolki :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pomidory ( z usuniętymi pestkami - pokrojone w kostkę lub pół plasterki )</b>	4 sztuki
<b>czosnek roztarty z solą</b>	2 zębki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 do smaku
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>żółtko jajek</b>	1 do posmarowania
<b>czarne oliwki</b>	15 sztuk
<b>ciasto francuskie</b>	1 opakowanie
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>oregano</b>	1 do smaku
<b>pomidory suszone</b>	2 (pokrojone w paseczki)
<b>ser cheddar</b>	10 (tarty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie rozmrozić. Obciąć boki na grubości 2 cm z wszystkich boków i odłożyć na bok. Ciasto wyłożyć na natłuszczoną olejem blachę. Odciętymi paskami ciasta ozdobić brzegi zwiijając je jak falbankę. Cebulę podsmażyć na złoto na oleju i przestudzoną wyłożyć na ciasto. Posypać roztartym czosnkiem ( lub kostkami czosnkowymi ) , oregano, pokrojonymi pomidorami, suszonymi pomidorami, utartym serem . Na wierzch wysypać pokrojone czarne oliwki. Posmarować brzegi ciasta roztrzepanym żółtkiem za pomocą pędzelka. Wygrażać piekarnik do 180 stopni. Piec 30 minut.