

Tarta z jajkiem



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	15 dag
oliwa	2 łyżki
czosnek	1 ząbek
tymianek	1 łyżka
jajko	4 sztuki
ser żółty	10 dag
ciasto francuskie	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W foremce układamy rozwałkowane ciasto francuskie i zapiekamy przez 5 minut, po tym czasie ciasto na spodzie blaszki nakłuwamy widelcem i zapiekamy przez 10 minut. Cukinię myjemy, kroimy w kostkę i dusimy w garnku razem z oliwą, solą, pieprzem, rozgniecionym czosnkiem i tymiankiem. Następnie wyjmujemy czosnek. Odstawiamy do przestudzenia. Jajka gotujemy na półtwardo (przez około 4 minuty). Obieramy je ze skorupki. Cukinię przekładamy na tartę. Na cukinii kładziemy pokrojone w plasterki jajka, posypujemy startym serem i zapiekamy przez 10 minut.