

Tarta warzywna

data aktualizacji: 2020.03.30 autor: Redakcja



Składniki:

150 gram masła

250 gram mąki

0.25 łyżeczka soli morskiej

0.5kg warzyw mrożonych

Dowolna ilość sera żółtego

1 szklanka mleka

2-3 jajka

Tłuszcz do smażenia

Pieprz mielony czarny

Sposób przygotowania:

W pierwszej kolejności przygotowujemy ciasto : masło siekamy nożem na drobno, dodając mąkę. Solimy, po czym ugniatamy wszystko szybko i dokładnie na ciasto. Kiedy jest gotowe, lepimy kulę. Wkładamy ją na pół godziny do lodówki.

W tym czasie smażymy na oliwie warzywa (doprawiając delikatnie solą i pieprzem) oraz przygotowujemy sos : do szklanki mleka dodajemy jajka, mieszamy to , po czym dodajemy dowolną ilość sera żółtego startego na tarce. Doprawiamy sos solą i pieprzem. Wyjmujemy ciasto z lodówki. Rozwałkowujemy dość cienko. Układamy na specjalnej foremce lub w tortownicy, oblepiając również jej brzegi. Na ciasto układamy warzywa. Polewamy sosem serowo-mleczno-jajecznym. Pieczemy w temperaturze 200 stopni troszkę mniej niż pół godziny. Tarta smakuje super także na zimno!

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35054-tarta-warzywna>