

Tarta serowa z bakłażanem i pomidorami suszonymi

data aktualizacji: 2020.08.11 autor: Redakcja



Składniki:

- 1-2 średnie bakłażany
- 1 łyżeczka soli
- 1 kruche ciasto (domowe lub kupione w sklepie), można również użyć ciasta francuskiego
- 1/2 łyżeczki oregano
- 1/2 łyżeczki bazylii
- 1-2 szczypty pieprzu

- 1/3 szklanki posiekanych suszonych pomidorów (w oleju, po odsączeniu) (około 60 g)
- 1 1/2 szklanki startego sera żółtego (135 gramów)
- 1/2 szklanki + 2 łyżki świeżo startego parmezanu (około 60 g)
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Przygotowanie:

- Rozgrzej piekarnik do 180°C. Okrągłą formę do tarty posmaruj masłem.
- Bakłażana pokrój na cienkie plasterki, przełóż plastry do miski i oprósź 1 łyżeczką soli. Pozostaw na 20 minut, a następnie odcisnij, ale nie splukuj. Lekko grilluj na patelni lub na grillu.
- Gotowe ciasto rozwałkuj i ułóż na formie do tarty, tak aby nadmiar ciasta wystawał poza formę, nie obcinaj brzegów. Dno nakłuj.
- Na cieście ułóż dwie warstwy, zaczynając od warstwy grillowanego bakłażana, posyp oregano i bazylią, jedną trzecią parmezanu, połową posiekanych suszonych pomidorów, połową startego sera, na ostatnią warstwę na wierzch z pozostałą jedną trzecią parmezanu i skrop oliwą z oliwek.
- Zawień brzegi ciasta do środka, w ten sposób utworzy się brzeg poza który nie będą wyciekać soki z pieczonych warzyw, ani stopiony ser.
- Piecz około 35-40 minut. Odstaw na 10 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36465-tarta-serowa-z-baklazanem-i-pomidorami-suszonymi>