Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni (2450)

Pikantna tarta z warzywami

Wyśmienita tarta francuska .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- szynka, 100 g
- pomidor, 3 szt.
- ser żółty, 250 g
- szpinak mrożony, 25 g
- czosnek, 2 szt.
- jajka, 3 szt.
- śmietana, 3 łyżk.
- groszek zielony, 100 g
- papryka czerwona, 1 szt.
- olej, 4 łyżk.
- sól, 2 szczypta
- mielony pieprz, 2 szczypta
- mąka , 240 g
- żółtka, 1 szt.
- proszek do pieczenia, 3 g
- cukier, 5 g

Sposób przygotowania:

Z podanych składników zagnieść ciasto . Szpinak posiekać . Pomidory pokroić w plasterki . Warzywa poddusić na oleju i przyprawić . Czosnek zmiażdżyć , szynkę i oczyszczoną paprykę pokroić na kawałki . Jajka rozkłócić ze śmietaną . Wylepić ciastem formę i piec około 15 minut w temperaturze 175 C . Wyłożyć warzywa i szynkę . zalać jajkami . Posypać startym serem . Zapiekać 25 minut .