



## Tarta z ciasta francuskiego z warzywami



Składniki 4 porcje	Wykonanie
opakowanie ciasta francuskiego 200 ml śmietany 30% lub 36 % 3 jajka 80 g sera feta lub mozzarella 80 g szynki 5 sztuk pomidorków koktajlowych 1/2 małej cukinii 2 łyżki masła 1 ząbek czosnku świeży tymianek, szczypiorek sól, pieprz	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piekarnik nagrzej do temperatury 180 - 200°C.</li><li>2. Formę do tarty wysmaruj masłem, posyp kaszką kukurydzianą lub bułką tartą i wyłóż ciastem francuskim, które ponakłuwaj widelcem. Na ciasto połóż papier i wysyp np. fasolę, soję po czym podpiecz mniej więcej przez 10 minut.</li><li>3. Cukinię, szczypiorek, pomidorki umyj. Cukinię pokrój w emince' (półplastry), szczypiorek cisele' (posiekaj), a pomidorki pokrój na połówki.</li><li>4. Szynkę pokrój w średnią kostkę.</li><li>5. Warzywa, szynkę poukładaj na podpieczonym spodzie.</li><li>5. Śmietanę dokładnie wymieszaj z jajkami, dodaj szczypiorek po czym zalej nią warzywa. Całość posyp jeszcze pokruszonym serem feta i piecz kolejne 20 minut.</li></ol> <p>Tartę podawaj na ciepło udekorowaną świeżym tymiankiem, szpinakiem z oliwą i czosnkiem.</p>