



Francuska Tarta z Porem

przepisy.pl



Składniki:

- mrożone ciasto francuskie - 2 opakowania
- duże, młode pory - 3 sztuki
- cebule - 2 sztuki
- śmietana 18 % - 120 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- olej z pestek winogron - 3 łyżki
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 1 opakowanie

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)

 45 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pory i cebule pokroiłam w półplasterki, a następnie krótko podsmażyłam na oleju z pestek winogron.
2. Śmietanę zmieszałam z Zupą Cebulową Knorr, jajkami i białym pieprzem.
3. Ciastem francuskim wyłożyłam blachę do pieczenia, podziurawiłam widelcem i lekko podpiekłam.
4. Na podpieczonym cieście równomiernie rozłożyłam podsmażone pory z cebulą i zalałam sosem śmietanowo-jajecznym. Piekałam około 20 minut w 180-200 Stopniach.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl