



przepisy.pl

Prowansalska tarta z pomidorami



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- pomidorki koktajlowe - 200 gramów
- tarty ser parmezan - 50 gramów
- ser kozi - 50 gramów
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 szczypta
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 szczypta
- ostra musztarda - 4 łyżki
- bułka tarta - 1 łyżka

ciasto

- mąka - 1 szklanka
- serek kremowy typu philadelphia light - 120 gramów
- cukier - 1 szczypta
- margaryna - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z cukrem. Dodaj margarynę i posiekaj. Wymieszaj z serkiem. Ciasto powinno mieć lekko „marmurkową” konsystencję. Włóż do lodówki na 30 minut.
2. Formę do tarty wysmaruj margaryną, oprósz bułką tartą i wyłóż rozwałkowanym ciastem.
3. Ciasto posmaruj musztardą, a następnie posyp pokruszonym serem kozim.
4. Pomidorki po oczyszczeniu i osuszeniu przekrój na połówki i ułóż na cieście.
5. Tartę oprósz listkami ziół i posyp parmezanem. Piecz przez 30 minut w temperaturze 220 stopni. Piekarnik nastaw na pieczenie od dołu. Tartę podawaj lekko przestudzoną, ale wciąż ciepłą.

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