



Tarta alzacka

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 100 g wędzonego boczku
- 1 rozmrożony płat ciasta francuskiego
- 80 g sera munster
- mąka do podsypywania ciasta
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- mielony kminek
- starta gałka muskatołowa
- 2 łyżki śmietanki 36%
- 2 duże cebule

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój boczek w paseczki, a cebulę w piórka. Boczek wysmaż na chrupko na rozgrzanej patelni, włóż cebulę, zeszklij. Utrzyj śmietanę ze szczyptą kminku, gałki muskatołowej, soli i pieprzu. Podsyp blat mąką, rozłóż na nim ciasto francuskie i wytnij z niego koło - najlepiej tnij wzdłuż brzegów dużego talerza ułożonego pośrodku ciasta. Ciasto oprósz niewielką ilością mąki, ponakłuwaj widelcem, ułóż na blasze i posmaruj przyprawioną śmietaną. Przy brzegu ciasta uformuj falbankę - tarta będzie wyglądała ładniej, a śmietana nie wypłynie. Na cieście równomiernie rozłóż boczek i cebulę, posyp pokrojonym w plastry serem. Oprósz pieprzem, skrop resztą śmietany. Wstaw na 10-15 minut do piekarnika nagrzanego do 250 stopni.

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