



przepisy.pl

Tarta jaglana z pomidorami i serem



50 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- kasza jaglana - 100 gramów
- Fix Knorr Pomidorowe Kaszotto z cukinią i papryką** - 1 opakowanie
- cukinia - 1 sztuka
- pomidorki cherry - 100 gramów
- sałata rukola - 100 gramów
- serek kremowy typu philadelphia - 1 sztuka
- masło - 100 gramów
- mąka - 100 gramów
- śmietana - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- ser gruyer - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, masła i sera zagnieć w misce ciasto (możesz je delikatnie posolić). Zawień je w folię spożywczą i włóż na 20 minut do zamrażarki.
2. Kaszę jaglaną zalej 200 ml wody i zagotuj, a następnie przykryj i wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na 20 minut. Po tym czasie przełóż ją do miski.
3. Cukinię pokrój w kostkę, pomidorki przekrój na pół, a ser zetrzyj na tarce.
4. Ciasto rozwałkuj na stolnicy i wyłóż nim formę do tarty. Ułóż na nim rukolę, połówki pomidorków i pokrojoną cukinię.
5. W misce wymieszaj śmietanę, Fix Knorr, kaszę jaglaną i jajka. Powstałą masą zalej całość i posyp serem.
6. Tartę umieść w nagrzanym do 180°C piekarniku na środkowej półce. Piecz około 20 minut. Gotową tartę pokrój w trójkąty i podawaj jeszcze ciepłą.

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