



przepisy.pl

Tarta z dynią i niebieskim serem pleśniowym



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- gotowe ciasto kruche - 1 sztuka
- dynia piżmowa - 500 gramów
- czerwona cebula - 0.5 sztuk
- Cebula z USA Knorr** - 1 łyżeczka
- niebieski ser pleśniowy - 50 gramów
- kwaśna śmietana - 200 gramów
- jajka - 3 sztuki
- miód - 2 łyżki
- mąka
- świeży tymianek do dekoracji
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Dynię piżmową pokrój w kostkę, pozbądź się skóry i piecz w 180 °C, aż będzie miękka. Następnie schłódź i skrop miodem.
2. Przygotuj formę do pieczenia babeczek. Nasmaruj ją olejem lub masłem i posyp delikatnie mąką.
3. Z gotowego ciasta kruchego wytnij 6 krążków tak, aby zmieściły się do foremek. Włóż ciasto do foremek.
4. Połącz schłodzoną dynię z posiekaną cebulą, pokruszonym serem pleśniowym, Przyprawą cebula z USA Knorr i przełóż do foremek z ciastem.
5. Wymieszaj śmietanę z jajkami i zalej tarty płynem.
6. Posyp listkami świeżego tymianku i piecz w 200 °C przez 30 minut.

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