



# Tarta z papryką

przepisy.pl

 90 minut  8 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- pieczarki - 6 sztuk
- jajko - 1 sztuka
- sól
- śmietana 18% - 250 mililitrów
- starty parmezan - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 200 gramów
- masło - 2 łyżki
- ciasto:
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- papryka żółta - 0.5 sztuk
- szynka - 100 gramów
- farsz:

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

## Sposób przygotowania:

1. Z mąki, roztopionego masła, jajka i soli zagnieć kruche ciasto. Schłódź. Rozwałkuj i wyłóż boki i dno natłuszczonej formy o średnicy 26 cm.
2. Piecz ciasto 15 minut w 220 stopniach.
3. Papryki pokrój w kostkę, szynkę w paski, a pieczarki w plasterki. Obrana cebulę drobno posiekaj i podsmaż na maśle. Dodaj szynkę, pieczarki i chwile smaź. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
4. Farsz rozprowadź na cieście.
5. Jajka rozkłóć ze śmietaną, przypraw solą oraz pieprzem, zalej tartę. Posyp parmezanem. Zapiekać 25 minut w 200 stopniach.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)