



przepisy.pl

Tarta z sojowymi flakami

 90 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 1 sztuka
- majeranek - 1 łyżeczka
- olej - 1 łyżka
- pieczarki - 30 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- margaryna - 1 łyżka
- ser żółty - 25 dekagramów
- mąka - 30 dekagramów
- masło - 15 dekagramów
- ciasto:
- sos:
- farsz:
- słodka śmietana - 20 dekagramów
- flaczki sojowe - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto: Mąkę wymieszaj z solą, dodaj pokrojone w kostkę masło i posiekaj je. Dodaj żółtko i pół szklanki wody, wyrób ciasto i włóż je do lodówki na 30 minut.
2. Zrób farsz: Flaczki ugotuj według przepisu na opakowaniu, odcedź. Pieczarki pokrój w plasterki, przypraw i usmaż. Ser zetrzyj na tarce.
3. Wykonaj sos: Do śmietany wbij jajko, wsyp przyprawy i dokładnie wymieszaj.
4. Ciasto rozwałkuj i włóż do natłuszczonej margaryną formy. Nakłuj widelcem i piecz przez 30 minut w temperaturze 180 stopni.
5. Na ciasto wyłóż flaczki i pieczarki, polej sosem i posyp serem. Piecz przez 30 minut w temperaturze 200 stopni.

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