



przepisy.pl

Tarta ze smażoną cebulą



Składniki:

- cebula - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 4 sztuki
- margaryna - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- ciasto francuskie - 1 opakowanie

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w plastry. W szerokim rondlu rozpuść margarynę i chwilę podsmaż cebulę. Gdy będzie szklista, dopraw ją przyprawą Knorr.
2. Ciasto francuskie wcześniej rozmrożone rozwałkuj na blasze z piekarnika. Blachę wyłóż wcześniej papierem pergaminowym.
3. Uformuj dłonią ciasto tak, aby powstał rant szerokości ok. 2 cm. Dzięki temu farsz nie wyleje się ponad brzegi ciasta.
4. Do cebuli dodaj roztrzepane jajko i całą masę wylej na ciasto. Uważaj, aby pozostawić boki ciasta suche.
5. Tartę piecz w temperaturze 180 °C przez 20-30 minut. Podawaj na ciepło lub na zimno.

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