



przepisy.pl

Tarta ziemniaczana z fetą i pomidorami

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr**
- ziemniaki - 2 sztuki
- pomidor - 2 sztuki
- feta - 200 gramów
- jajka - 1 sztuka
- tarty żółty ser - 50 gramów
- świeża bazylija - 1 pęczek
- oliwa - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj, wystudź i pokrój w plastry. Pomidory sparz, obierz ze skóry i również pokrój w plastry. Ser rozdrobnij w ten sam sposób.
2. Przygotuj ciasto Knorr według przepisu z opakowania. Usmaż dwa duże placki, osusz je na papierowym ręczniku.
3. Pierwszy z placków ułóż w formie do pieczenia, nanieś warstwę startego sera i rozprowadź równomiernie, posyp pokrojoną cienko bazylią. Przykryj drugim plackiem.
4. Na wierzchu placka układaj dekoracyjnie, na przemian plaster ziemniaka, pomidora i fety. Przygotowaną tartę wstaw do nagrzanego piekarnika do 180 st. C na 15 minut. Udekoruj listkami bazylii.

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