



Tarta z zieloną fasolką i ementalerem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Prosta w wykonaniu tarta z warzywami i serem. Jest bardzo sycąca i smaczna. Idealnie sprawdzi się na kolację lub jako lunch do pracy.

Przygotowanie

Krok 1
Mąkę przesiewamy i dodajemy zimne masło. Całość siekamy i dodajemy sól oraz wodę. Zagniatamy ciasto i owijamy je folią spożywczą. Wstawiamy do lodówki na pół godziny.

Krok 2
Nastawiamy piekarnik na 200°C. Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy nim formę do tarty. Spód nakłuwamy widelcem i przykrywamy folią aluminiową. Następnie obciążamy grochem. Wstawiamy do piekarnika na 12-15 minut. Po tym czasie zdejmujemy folię z obciążeniem i pieczemy jeszcze przez 3-5 minut. Po upieczeniu studzimy. W piekarniku zmniejszamy temperaturę do 180°C.

Krok 3
Fasolkę gotujemy al dente, następnie ją odcedzamy. Cebulkę wraz z czosnkiem kroimy drobno i podsmażamy na patelni z masłem. Pomidora kroimy w kostkę.

Krok 4
W misce łączymy śmietankę łaciatą, jajka oraz przyprawy. Całość mieszamy z ⅔ ilości startego sera żółtego. Na upieczony spód układamy cebulkę z czosnkiem, zieloną fasolkę, pokrojonego pomidora oraz kilka listków bazylii.

Krok 5
Masą ze śmietanki łaciatej i sera polewamy nadzienie tarty. Całość posypujemy resztką startego sera. Wstawiamy do piekarnika na 35-45 minut.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

- 400 g mąki pszennej
- 200 g masła łaciate
- 3-4 łyżki zimnej wody
- Szczypta soli
- 60 g grochu suchego

Nadzienie:

- 2 duże cebule
- 150 g fasolki szparagowej
- 2 ząbki czosnku
- 1 szklanka tartego żółtego sera np. ementaler
- 2 jajka
- 1-2 pomidory
- Sól
- Pieprz
- Zioła prowansalskie
- 300 ml Śmietanki Łaciatej 18%
- 1 łyżka masła łaciate
- Kilka listków bazylii