



# Tarta z cukinią, boczkiem i serem

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Szybka i łatwa w wykonaniu tarta z ciasta francuskiego. Jeśli nie masz pomysłu co przygotować na szybki obiad, to będzie przepis dla Ciebie.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 200°C. Formę do tarty smarujemy lekko masłem i wykładamy na nią ciasto francuskie.

### Krok 2

Cukinię myjemy i kroimy w cienkie plasterki. Układamy ją na cieście. Kruszymy ser feta na wierzch. W misce roztrzepujemy śmietankę Łaciatą, mleko i jajka. Dodajemy także starty ser żółty, pieprz i mieszamy.

### Krok 3

Boczek kroimy w paski i wrzucamy na rozgrzaną patelnię do 2-3 minut. Następnie dodajemy go do masy z jajek.

### Krok 4

Masę jajeczną wylewamy na tarte. Wkładamy całość do piekarnika na 35 minut.

## Składniki:

1 opakowanie ciasta francuskiego

1 duża cukinia

50 g sera feta

3 jajka

¼ szklanki mleka Łaciate

¼ szklanki śmietanki Łaciatej 18%

100 g startego sera żółtego

Ok. 60-100 g boczku w plastrach

Pieprz

Masło Łaciate do posmarowania formy