



Tarta z dynią i kozim serem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Obrać dynię i piec w piekarniku aż zmięknie, po czym pokroić ją w dużą kostkę. Wyłożyć foremkę ciastem francuskim i wywinąć jego brzegi do góry. Podziurawić widelcem i piec w temperaturze 200 °C przez nieco ponad kwadrans. Do blendera wlać śmietanę, jajka, curry, chilli, pieprz czarny i sól i całość zmiksować. Piec w temperaturze 180 °C przez kwadrans, po czym wyjąć foremkę, dodać dynię i pokruszony ser i piec w temperaturze 180 °C jeszcze przez 25 minut.

Składniki:

300 g dyni

100 g sera koziego

250 ml śmietanki Łaciatej 36%

3 jajka

2 zielone papryki

1 opakowanie ciasta francuskiego

1 łyżeczka curry

szczypta chilli

sól, pieprz