



Tarta z oscypkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę siekamy z masłem, po czym dodajemy jajka i śmietanę. Zagniatamy na jednolite ciasto i wkładamy do zamrażarki na około 8 minut. Rozwałkowujemy cienko i wykładamy do formy. Nakłuwamy widelcem w kilku miejscach. Wkładamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na około 10 minut

Krok 2

Warzywa gotujemy na parze do miękkości i wykładamy je na podpieczony spód. Śmietanę mieszamy z jajkami i przyprawiamy do smaku. Zalewamy warzywa. Wierzch posypujemy startym oscypkiem. Całość pieczemy ok. 30 minut.

składniki

Nadzienie:

250 g mąki pszennej

125 g masła Łaciata

2 jajka

1 łyżka śmietany 12% Łaciata

0,5 łyżeczki soli

350 g mieszanki mrożonych warzyw

80 g oscypka

Masa:

150 ml śmietanki 12% Łaciata

2 jajka

szczypta soli

szczypta pieprzu

Dodatki:

2 łyżki ketchupu

2 łyżki sosy ziołowego