

TARTA CEBULOWA EWINA

Wpisany przez Dana

środa, 14 lutego 2007 16:49 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:38

Danie podstawowe dla 4-6 osób **800 g cebuli, 200 g szynki gotowanej lub surowej wędzonej, 4 jajka, 1/4 l gęstej śmietany, pęczek pietruszki i szczypiorku (właściwie : ciboulette, zwana chyba "dzikim czosnkiem), sól, pieprz, gałka muskatołowa; paczka (400 g) kruchego ciasta gotowego** (lub zrobić samemu : 250 g mąki, 125 g margaryny, sól, trochę wody : wszystko posiekać, szybko wyrobić i schłodzić w lodowce przez 30 min.)

Wykonanie :

Posiekać cebulę i szynkę. Cebulę lekko przesmażyć (nie złocić). Wymieszać przesmażoną cebulę z szynką, jajkami rozmaconymi ze śmietaną, dodać sól, pieprz, gałkę i posiekana zieleninę. Ciasto rozwałkować i wylepić nim formę z podniesionymi brzegami. Wlać przygotowaną masę i piec 25-30 min. w średnio gorącym piekarniku.

Osobiście podaje tę tartę z sałatką z pomidorów.

[Ewa](#) - przepis z [pl.rec.kuchnia](#)