



TARTA Z SEREM, CUKINIĄ I JAJAMI



45 MINUT



6 PORCJI

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (około 250 gr.)
- 110 gramów kwaśnej śmietany 18%
- 65 gramów tartego sera Gruyere
- 4 jaja Kotliny Natury
- 3 sztuki mini cukini

DO PODANIA:

- 5 gałązek świeżego tymianku
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Następnie, rozwiń na niej ciasto francuskie o wymiarach 30 x 25cm. Zawiń i dociśnij brzegi ciasta, na szerokość 1,5 cm. Całość ciasta ponakłuwaj widelcem. Wstaw do piekarnika i piecz ok 20 minut lub do złotego koloru.
2. W małej misce wymieszaj śmietanę i starty ser gruyére. Równomiernie rozprowadź nadzienie na podpieczonym spodzie tarty, tworząc 4 dołki na jajka. Ułóż paski cukinii na wierzchu. Wbij jajka do dołczków; posyp po 1/4 łyżeczki soli i świeżo zmielonego czarnego pieprzu.
3. Piecz do momentu, gdy białka jajek się zetną, ale żółtka będą płynne, około 12 minut. Udekoruj tymiankiem.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL