

Mini tarty z boczkiem, jajkiem, pieczarkami



Składniki

4 szt. - kruche cisto
wcześniej upieczone w
małych formach
170 g - boczek pokrojony
w cieniutkie plastry
6 szt. - 6 jajek (2 do masy
i 4 do wybicia)
5 łyżka - śmietana
1 szt. - kulka sera
mozzarella
1 szt. - czerwona papryka
1 szt. - szklanka startego
żółtego sera
1 szczypta - tymianek,
sól, pieprz
5 szt. - pieczarki

Opis wykonania

Wytrawna tarta zwana również quiche, czyli tarta z masą jajeczno-śmietanową to doskonały pomysł na obiad jak również kolację

Patelnie rozgrzewamy a na niej podsmażamy boczek, który wcześniej pokroiliśmy na mniejsze kawałki. Boczek podsmażamy aż będzie chrupiący. Wyjmujemy go na ręcznik papierowy. Następnie na tej samej patelni smażyjemy pieczarki i paprykę, które zostały wcześniej pokrojone.

Wszystkie składniki przekładamy do miski, wbijamy dwa jajka i dokładnie mieszamy

Przygotowaną masę wykładamy na wcześniej przygotowane mini tarty. Na to wybijamy jajko. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 25 min.