

tarta z selerem naciowym



Składniki

seler naciowy

ciasto kruche

3 szt. - pomidory

200 g - ser

1 szt. - jajko

200 ml - śmietana 18%

sól, pieprz, przyprawy

Opis wykonania

Szybka i smaczna tarta warzywna.

Seler naciowy pokroić i przesmażyć do miękkości. Śmietanę wymieszać z jajkiem i przyprawami, można dodać tarty ser. Na gotowe ciasto wyłożyć seler, następnie zalać śmietaną z jajkiem, ułożyć pomidory pokrojone w plasterki. Posypać tartym serem lub poukładać plasterki sera. Piec około 30-40minut, 180stopni C.