

Wytrawna tarta z warzywami



Składniki

100 g - mąka krupczatka
100 g - mąka razowa
100 g - masło
1 szczypta - soł
2 łyżka - woda
2 szt. - marchewka
2 szt. - jajka
150 g - zielony groszek
2 szt. - por
100 g - ser żółty
250 ml - śmietana
1 szt. - papryka żółta
2 łyżka - olej rzepakowy
1 szczypta - pieprz sól do smaku
1 łyżeczka - oregano
1 łyżka - tymianek
1 szczypta - gałka muszkatałowa
1 szt. - czosnek
1 łyżka - masło

Opis wykonania

Tatry na słono podajemy z ulubionym sosem. Możemy zjeść je na obiad lub kolację.

Na stolicy mieszkam dwa rodzaje mąki, dodaję sól, masło i wodę szybko zagniatam ciasto. Tortownice smaruję masłem i wylepiam ciastem następnie wkładam do lodówki na 1 godzinę. Porę umyłam pokroiłam na kawałki, marchewkę oczyściłam pokroiłam w krążki, paprykę pokroiłam w paseczki. Na patelnię wlałam olej rzepakowy na którym podsmażyłam warzywa marchewkę, por, paprykę i groszek, dodałam pokrojony drobno czosnek. Magii chwilę. Doprawiłam do smaku ziołami, gałką, pieprzem Ciasto ponakłuwałam i piekłam około 10 minut w 200 stopniach. na ciasto wyłożyłam masę warzywną i piekłam jeszcze około 20 minut. Ser startam na tarce na dużych oczkach. Do miski włożyłam ser, śmietanę i jajka wszystko dokładnie wymieszałam i piekłam jeszcze 10 minut.