

## 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. Pora 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.