

TARTA „ALZACKA”

Przepis na danie za ok. 40 zł dla 4 osób.

Składniki:

1 opakowanie mrożonego ciasta francuskiego
200 g chudego boczku parzonego pokrojonego w plastry
2 cebule pokrojone w piórka
100 g sera Munster (ser alzacki)
100 ml śmietanki 36%
sól, kminek, pieprz czarny mielony do smaku

Sposób przygotowania:

Boczek pokroić w paski, obsmażyć razem z cebulą na suchej patelni i wystudzić. Śmietankę doprawić do smaku solą, kminkiem i pieprzem.

Z rozmrożonego ciasta francuskiego wyciąć od talerza okrągły placek a jego brzegi delikatnie zawinąć tak aby potem śmietana się nie wylała. Ciasto nakłuwamy widelcem, aby nie wyrastało podczas pieczenia. Na tak przygotowanym placku rozprowadzamy doprawioną śmietaną, rozkładamy równomiernie farsz z boczku i cebuli oraz posypujemy kawałeczkami sera Munster.

Tartę pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 12-15 minut aż wierzch lekko się zrumieni. Po wyjęciu z piekarnika kroimy na równe kawałki.