



Flambee z figą i czerwoną cebulą

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#), [zapiekanek](#)

Kuchnia (region): [francuska](#), [arabska](#), [niemiecka](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 4 porcje

Składniki:

spód: -

mąka pszenna - 200 g

oliwa z oliwek - 2 łyżka

woda - 100 ml

sól - 1/3 łyżeczka

masa: -

śmietana gęsta - 3-4 łyżka

cheddar starty - 2 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

serek śmietankowy - 2 łyżka

obłożenie: -

figi - 4-5 szt.

czerwona cebula - 1 szt.

feta pokruszona - 1-2 łyżka

rozmaryn świeży - - kilka listków

Dodatkowe info:

Tarta flambee lub flammkuchen to tradycyjne alzackie (z pogranicza francusko-niemieckiego) danie w postaci upieczonego w piecu placka z ciasta chlebowego z cebulą, boczkiem ciętym w drobne słupki i śmietaną. Flammkuchen oznacza dokładnie tłumaczone „płomienne ciasto”.

Przy robieniu flammkuchen fajne jest to, że można go „obkładać” czym kto lubi, naprawdę jedynym ograniczeniem jest nasza fantazja. Wyglądem przypomina nieco pizzę, jednak do jej użycia zazwyczaj nie używa się drożdży, a rolę sosu pełni śmietana. Tarta jest pożywna i treściwa, świetnie sprawdzi się na obiad lub kolację.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód: z podanych składników zagnieść ciasto. Zrobić kulę, zawinąć w folię i odłożyć na 15 minut do lodówki, aby ciasto odpoczęło.

W międzyczasie przygotować pozostałe składniki. Śmietanę wymieszać z tartym serem, serkiem śmietankowym, doprawić do smaku.

Figi pokroić w plasterki, cebulę w półplasterki.

Listki rozmarynu posiekać drobno. Ciasto

rozwałkować na przygotowanej blasze

wyłożonej papierem do pieczenia. Posmarować

masą śmietanową. Na masie rozłożyć plasterki

fig i czerwonej cebuli.

KROK 2: Posypać po wierzchu pokruszoną fetą i rozmarynem.

KROK 3: Wstawiać do piekarnika nagrzanego do 240°C. Piec na drugiej półce od dołu przez 15-17 minut.

KROK 4: Kroić na kawałki i podawać na ciepło lub na zimno.