Kolorowa tarta z warzywami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 20 dag
- masło - 15 dag
- sól - 1/2 łyżeczka
- jajko - 2 szt.
- woda - 2 łyżka
- brokuł mały - 1 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- dynia - 5 dag
- ser feta - 2-3 dag
- śmietana - 100 ml
- mleko - 50 ml
- tortellini z serem - 15 szt.
- pieprz kolorowy - do smaku
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Tarta z warzywami i tortellini jest bardzo smaczna i kolorowa. Można ją przygotować z różnymi dodatkami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, dodać masło, sól, jajko oraz wodę, dokładnie posiekać i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny .

KROK 2: Następnie rozwałkować na grubość około 5mm, włożyć do formy na tartę o średnicy 28 cm, nakłuć widelcem. Przykryć papierem do pieczenia, obciążyć fasolą, włożyć do nagrzanego piekarnika.

KROK 3: Piec w temp 170 stopni przez 12-15 minut.

KROK 4: W międzyczasie brokuł podzielić na różyczki, włożyć do osolonej wody i gotować 4 minuty. W drugim garnku ugotować tortellini al dente. Dynię i paprykę pokroić w kostkę. Śmietanę, jajko i mleko wymieszać, przyprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 5: Na podpieczone ciasto wyłożyć

przygotowane warzywa,

KROK 6: Zalać sosem śmietanowo - jajecznym, posypać kostkami sera feta.

KROK 7: Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 20 minut w temperaturze 180 stopni. Podawać na ciepło z dowolnymi sosami.