




Tarta z czerwoną fasolą

 gotowaniepatki

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [zapiekanki](#)

Warto wiedzieć:

40 min.

łatwy

2 porcje

Składniki:

kruche ciasto - 350 g

fasola czerwona z puszki - 5 łyżka

przecier pomidorowy - 5 łyżka

sól i pieprz - do smaku

majeranek - 1 łyżeczka

wędlina - 10 dag

papryka - 1 szt.

kulka mozzarella -

czosnek granulowany - do smaku

papryka ostra - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto kruche rozwałkuję i przekładam do foremki np na tartę lub pizzę. Za pomocą widelca robię małe dziurki w cieście.

Do osobnej miseczki wlewam przecier pomidorowy, sól i pieprz oraz odcedzoną fasolę. Mieszam. Przekładam na ciasto. Paprykę myję i kroję w plasterki.

Szynkę drobno siekam. Mozzarellę kruszę na mniejsze kawałki. Ciasto posypuję serem, następnie dodaję szynkę i układam plastry papryki.

Piekę ok 35 min w 180 stopniach. Podaję od razu z ulubionym sosem.