Tarta z kurczakiem i warzywami

Renixx

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- filet z kurczaka - 1 szt.
- przyprawa do gyrosa - 1 łyżka
- papryka słodka mielona - 1 łyżeczka
- oliwa - 2-3 łyżka
- warzywa mrożone - 20 dag
- pomidorki koktajlowe - 15-20 dag
- czosnek - 1 ząbek
- cebula czerwona - 1/2 szt.
- cukinia żółta mała - 1 szt.
- bułka tarta - 1 łyżka
- ser mozzarella - 5 kostka
- oliwki zielone - 2-3 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos -
- jajka - 2 szt.
- mąka pszenna - 1 łyżka
- śmietana 30 % - 100 ml
- ser żółty - 7-8 dag
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Tarta z ciasta francuskiego z warzywami i mięsem jest bardzo smaczna, sycąca i łatwa do przygotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, pokroić w kostkę, wymieszać z marynatą przygotowaną z 2 łyżek oliwy, mielonej papryki i przyprawy do gyrosa, odłożyć w chłodne miejsce na 1-2 godziny.

KROK 2: Następnie razem z marynatą wsypać na rozgrzaną patelnię, zrumienić.

KROK 3: Mieszankę warzyw blanszować w osolonej wodzie, osączyć.

KROK 4: Na łyżce oliwy podsmażyć posiekaną cebulę, czosnek i pokrojoną w pół krążki cukinię.

KROK 5: Ciasto francuskie wyjąć z papieru, wylepić dno i boki formy na tartę, nakłuć widelcem. Włożyć na 2-3 minuty do nagrzanego

do 200 stopni piekarnika.

KROK 6: Podpieczone ciasto lekko przestudzić, posypać bułką tartą, włożyć blanszowane warzywa, mięso i cukinię z cebulą.

KROK 7: Jajka roztrzepać ze szczyptą soli, dodać śmietanę, mąkę i zmiksować, wymieszać z żółtym serem. Doprawić do smaku świeżo zmielonym pieprzem.

KROK 8: Zalać tartę, ułożyć pokrojone pomidorki, oliwki i kulki mozzarelli. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na 20-25 minut.