# Wytrawna tarta cebulowa

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

55 min | łatwy | 5 porcji

## Składniki:

- mąka razowa żytnia typ 2000 - 1 + 1/2 szklanka
- masło - 10 dag
- jajko - 1 szt.
- proszek do pieczenia - 1/3 łyżeczka
- pieczarki - 10 dag
- cebula - 6 szt.
- oregano - do smaku
- margaryna - 1 łyżka
- sól i pieprz - do smaku
- ser żółty - 5 dag

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Z mąki, masła, jajka, proszku do pieczenia zagnieść ciasto. Rozwałkować i wylepić nim formę.

Cebulę obrać, pokroić w krążki i podsmażyć na patelni. Pieczarki oczyścić, pokroić w plastry i również podsmażyć na łyżce margaryny doprawiając do smaku. Pieczarki i cebule wymieszać, wyłożyć na ciasto. Oprószyć solą, pieprzem i oregano.

Piec około 25-30 minut w temp. 180 stopni, wyjąć i posypać startym serkiem i piec jeszcze do roztopienia się serka.