



Tarta cebulowa

 2 porcje

 1 godzina 20 minut

Składniki

- Ciasto:
 - 250 g mąki
 - 50 g masła, miękkiego
 - 1 łyżeczka drożdży
 - 1/2 łyżeczki soli
 - 1/2 łyżeczki cukru
- 150 ml mleka
- Nadzienie:
 - 600 g cebuli, pokrojonej w kostkę
 - 120 g masła, miękkiego
 - 30 g mąki
 - 2 jajka
- 200 g śmietany 18 %
- 100 g sera żółtego, tartego
- 125 g bekonu
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta.

2

Umieść 250 g mąki, 50 g masła, 1 łyżeczki drożdży, 1/2 łyżeczki soli, 1/2 łyżeczki pieprzu oraz 150 ml mleka. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Ugniataj.

4

Ciasto wyjmij i owiń folią. Pozostaw do wyrośnięcia na 30 minut.

5

Wyczyść kielich do gotowania. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.



Umieść 600 g cebuli oraz 120 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



W misce umieść cebulę, 30 g mąki, 2 jajka, 200 g śmietany, 100 g sera, 125 g bekonu, 1/2 łyżeczkę soli oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj.



Natłuść formę do tarty, a następnie wyłóż przygotowanym ciastem.



Na ciasto wyłóż przygotowany farsz i piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez 30 - 40 minut.



Gotowe do podania. Smacznego!
