

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

-  Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta.
-  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.
-  Ugniataj.
-  Ciasto wyjmij i owiń folią. Pozostaw do wyrośnięcia na 30 minut.
-  Wyczyść kielich do gotowania. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

6

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

7

Posiekaj.

8

Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.

9

Smaż saute.

10

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.

11

Natłuść formę do tarty, a następnie wyłóż przygotowanym ciastem.

12

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

13

Gotowe do podania. Smacznego!