



## TARTA Z BIAŁĄ KIELBASĄ NATURRINO

### SKŁADNIKI:

#### *Spód do tarty:*

300 g mąki  
100 ml wody  
150 g masła  
1 łyżeczka soli

#### *Farsz tarty:*

2 cebule  
1 opakowanie kielbasy białej Naturrino  
olej  
300 ml śmietanki 30%  
3 jaja  
sól i pieprz  
tymianek

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Zagnieść wszystkie składniki spodu do tarty. Ciastem wylepić formę. Piec 15 minut w temperaturze 180°C.
2. Obraną cebulę posiekać w piórka. Podsmażyć na rozgrzanym oleju. Doprawić solą i pieprzem. Kielbasę pokroić w plasterki i dodać do podsmażonej cebuli.
3. Do śmietanki wbić jajka, doprawić solą i pieprzem. Roztrzepać całość widelcem.
4. Na upieczony spód wylać wymieszane ze śmietaną jajka. Wyłożyć podsmażoną z cebulką kielbasę.
5. Na górze ułożyć kilka gałązek tymianku.
6. Piec w temperaturze 180°C z termoobiegiem ok. 15 minut.