



TARTA Z CUKINIĄ I FOODBOLÓWKAMI

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie Foodbolówek
- 1 opakowanie ciasta kruchego (na tartę)
- 1 cukinia
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 4 jajka
- 200 g śmietany 22%
- 100 g sera cheddar
- 1 łyżka posiekanego tymianku
- sól i pieprz
- masło do formy
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Formę do tarty wysmarować masłem i wyłożyć ją ciastem. Następnie ponakłuwać je widelcem i wstawić do piekarnika na 5-8 minut, aby się podpiekło.
2. Czosnek oraz cebule obrać i pokroić w plasterki. Cukinię pokroić na małe kawałki. Na patelni rozgrzać olej. Wyłożyć warzywa i smażyć do czasu, aż lekko zmiękną.
3. Do miski wbić jajka, a następnie zmiksować ze śmietaną. Dodać starty ser żółty i posiekany tymianek. Całość doprawić solą i pieprzem do smaku.
4. Na podpieczony spód wyłożyć podsmażone warzywa. Rozłożyć Foodbolowki. Składniki zalać masą jajeczną. Całość wstawić do piekarnika na około 30 minut, aż farsz jajeczny się zetnie, a wierzch pięknie zarumieni. Tartę najlepiej podawać na ciepło z dodatkiem filiżanki ulubionej zupy lub sałatką.