



TARTA Z PARÓWKAMI I WARZYWAMI

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie parówek Stówek
- 1 opakowanie ciasta kruchego (na tartę)
- 1 mała cukinia
- 1 cebula
- 2 pomidory malinowe
- 1 żółta papryka
- 2 ząbki czosnku
- 4 jajka
- 200 g śmietany 22%
- 100 g sera cheddar
- sól i pieprz
- masło do wysmarowania 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 i cebulę obrać, po czym posiekać w plasterki. Cukinię i paprykę pokroić na małe kawałki. Parówki pokroić w ukośne plasterki. Na patelni rozgrzać olej. Dodać warzywa i smażyć do czasu, aż lekko zmiękną.
3. Do miski wbić jajka, a następnie wymieszać je ze śmietaną. Dodać starty ser żółty. Całość doprawić solą i pieprzem.
4. Na podpieczony spód wyłożyć podsmażone warzywa, a na nich rozłożyć plasterki parówek. Składniki zalać masą jajeczną. Na wierzchu rozłożyć pokrojone w plastry pomidory. Piec do momentu, aż farsz jajeczny się zetnie, a wierzch tarty pięknie się zarumieni.