



WIELKANOCNA TARTA Z CEBULĄ I BIAŁĄ KIEŁBASĄ

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie białej kiełbasy „Natturrino” Sokolów
- 1 opakowanie ciasta na tartę
- 700 g cebuli
- 2 łyżki masła + do wysmarowania formy
- kilka gałązek świeżego tymianku
- 100 g sera żółtego

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę pokroić w piórka, kiełbasę w plasterki. Cebulę podsmażyć na rozgrzanym maśle do miękkości. Doprawić solą, świeżym tymiankiem i pieprzem.
2. Formę posmarować masłem i wyłożyć ciastem. Piec przez 10 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 180°C.
3. Na spód ciasta wyłożyć 3/4 farszu, a następnie warstwę pokrojonej kiełbasy. Na wierzchu rozłożyć resztę farszu. Całość posypać serem żółtym. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C i piec przez 15 min. Przed podaniem potrawę udekorować świeżym tymiankiem.